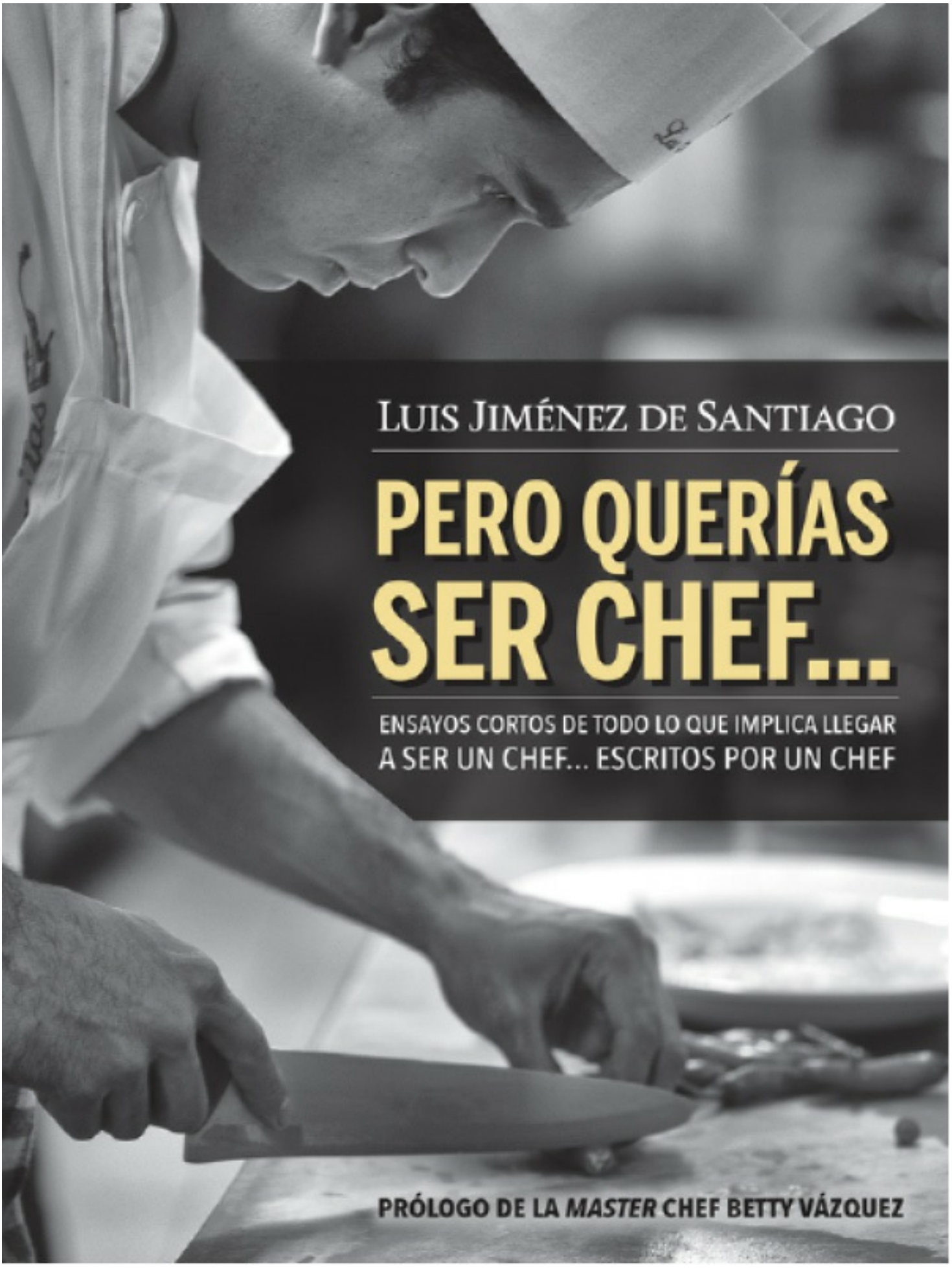
LUIS JIMÉNEZ DE SANTIAGO

PERO QUERÍAS SER CHEF...

ENSAYOS CORTOS DE TODO LO QUE IMPLICA LLEGAR
A SER UN CHEF... ESCRITOS POR UN CHEF

PRÓLOGO DE LA *MASTER* CHEF BETTY VÁZQUEZ


LUIS JIMÉNEZ DE SANTIAGO
PERO QUERÍAS SER CHEF...
ENSAYOS CORTOS DE TODO LO QUE IMPLICA LLEGAR A SER UN CHEF... ESCRITOS POR UN CHEF
PRÓLOGO DE LA *MASTER* CHEF BETTY VÁZQUEZ

LUIS JIMÉNEZ DE SANTIAGO

PERO QUERÍAS SER CHEF...

ENSAYOS CORTOS DE TODO LO QUE IMPLICA LLEGAR
A SER UN CHEF... ESCRITOS POR UN CHEF

PRÓLOGO DE LA *MASTER* CHEF BETTY VÁZQUEZ

Diseño de portada: Ligia Valdés Ávila
Diagramación: Rocío Calderón Prado
Corrección de estilo: Minerva Mendoza
Fotografía de la portada: Luis Jiménez de Santiago

La presentación y disposición de Pero querías ser chef... son propiedad del autor. Aparte de los usos legales relacionados con la investigación, el estudio privado, la crítica o la reseña, esta publicación no puede ser

reproducida, ni en todo ni en parte, en español o cualquier otro idioma, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro, inventado o por inventar, sin el permiso expreso, previo y por escrito del autor.

1a. edición, Guadalajara, 2016.

DR © Luis Alberto Jiménez de Santiago

ISBN: 978-607-8039-86-9

ÍNDICE

Prefacio
Introducción
Prólogo
Los primeros diez años
Tu reputación
¿Por qué decidí ser chef?
Comprométete
Mi renuncia más dolorosa... y acertada
Mi primer despido
Saltando de cocina en cocina
Criticando con conocimiento de causa: la cocina de vanguardia y yo
A mí no me toca
Viaja y explora

Una reflexión sobre cuchillos
Entrar por las razones correctas
A los empresarios restauranteros
Aprende inglés
Cambiar de opinión es de sabios
El payasito
Formando un gran equipo
Observa, analiza y deduce
Eres tan bueno como el peor de tus ingredientes
Invierte en tu propia educación
No te metas con nuestra comida
“El fin justifica los medios”
Es personal
Mi “secreto”
Pidiendo un aumento de sueldo
¡Chef, le van a robar sus recetas!

Pruébalo
Estoicismo
Un consejo incómodo a las escuelas culinarias
Un consejo a los alumnos referente a las escuelas
Zona de confort: la zona más peligrosa del mundo
El sous chef, el héroe desconocido
La cocina: ¿la última de las dictaduras?
La trágica historia de mi hermoso currículum
Quince verdades de la vida del chef
Novatadas
Algunas citas para reflexionar
No sirves para chef...
De cocinero a chef

Otra de cuchillos
¿Por qué somos así los chefs?
Juan, mi amigo y socio
El pendejo con iniciativa
Tiempo para pensar
Cuidando los equipos de trabajo
“El toque”
“Medir es saber”
El cocinero socrático
Chef, ¿usted cree que soy un pendejo?
¿Cuál es la mejor cocina?
El respeto por los ingredientes
Abrir un restaurante por las razones equivocadas
A los proveedores
Dos confesiones
Chef consternado

Lecturas, programas, películas y series sugeridas
No te van a comprender...
¿Y quién es Luis?
Agradecimientos
Prólogo en el epílogo

A mi madre
Una mujer fuera de serie

PREFACIO

COCINAR

Uno de los actos de generosidad más grandes que conoce la humanidad es cocinar, y tú estás decidiendo hacer de ello una profesión. Si vas a dedicar tu vida a la cocina, hazlo a cabalidad, conviértete en un exponente digno de nuestro oficio. Crea grandes momentos, crea bellas memorias. La habilidad de cocinar te confiere ese poder. Vas a tener la oportunidad de nutrir y la capacidad de hacer feliz a quien se siente a tu mesa. Tienes un privilegio que a muchas otras profesiones se les ha

negado.

Hazlo bien.

INTRODUCCIÓN

Escribo este libro porque he recorrido buena parte del camino de esto que llamamos “llegar a ser un chef”. El camino ha sido duro, a veces ingrato, extenuante, lleno de contratiempos y peripecias.

He derramado sangre, sudor y lágrimas, y esto en el sentido más literal de la palabra. Ha sido un camino labrado en un 99% por transpiración y tan solo 1% por inspiración, esto no fue lo que inicialmente imaginé; sin embargo te puedo decir que vivo fascinado por todo lo que esta profesión ha representado en

mi vida, y hoy, tras más de dos y media décadas de experiencia, puedo decir, sin temor a equivocarme, que el haber escogido este camino ha sido el mayor acierto de mi vida.

Miro hacia atrás y recuerdo a mis amigos recién egresados de la universidad y graduados como ingenieros, arquitectos, licenciados en derecho, etcétera. Los recuerdo a ellos ganando tres veces más dinero de lo que percibía mientras laboraban una cuarta parte de lo que yo trabajaba.

También recuerdo cómo ellos tenían los fines de semana libres para disfrutar con sus familias, amigos y parejas, mientras yo estaba recluido en una cocina,

trabajando al calor del fogón, escuchando los estridentes gritos del chef, sufriendo sus malas maneras y formas humillantes de llamar la atención. Me mantenía de pie por horas interminables, sudando, quemándome las manos y cargando ollas pesadas y calientes; de pie, rozando los hombros con compañeros a ambos lados de la línea, asegurándome de que mi parte del trabajo saliera en tiempo y forma para que ese engranaje humano que es la cocina corriera de manera suave y eficaz para lograr así platos calientes, buenos y que salieran en el momento exacto. Fueron tiempos duros, pero a mí siempre me ha apasionado.

He de confesar, ahora es más fácil, me he convertido en la clase de chef que aborrezco y desprecio, aquel que hace relaciones públicas, que cocina las cosas "bonitas" y que está más al pendiente de la administración, platillos especiales, controles disciplinarios, controles de calidad y demás actividades que un chef corporativo lleva. Ya no soy el sujeto que está todo el día frente a la parrilla. A veces me miro al espejo con desprecio por ostentar mi título y saber que ya no cocino frenéticamente por doce horas al día todos los días, y por lo mismo admiro la desfachatez con la que algunos recién egresados de la escuela culinaria

y amas de casa se hacen llamar a sí mismos chef, pero eso es harina de otro costal. Al cabo de un largo periodo de trabajo arduo y bien enfocado, llegué a una posición en la que la carrera lo lleva a uno de manera natural.

Escribo esto porque quiero que seas consciente de lo que te espera, que estés seguro de lo que quieres. Esta es, para mí, la carrera más hermosa que puede haber; si pudiera volver a vivir cada momento bueno que he tenido en la cocina, a sabiendas de que tengo que revivir los momentos malos que antecedieron, lo volvería a hacer sin pensarlo dos veces.

Te darás cuenta que este libro fue

escrito en diferentes capítulos y a lo largo de varios años. Pasé por muchas situaciones y muchos estados de ánimo, lo notarás. La ira y la frustración siempre han sido las emociones que me motivan a escribir para desahogarme. En mi corazón existe el deseo de liberar el estrés estrangulando a quien origina la situación que me enoja, lamentablemente vivimos en tiempos donde eso ya no es políticamente correcto, y mi forma de librarme de las hostilidades es a través del teclado. Me habría encantado ser el chef de Atila el Huno, posiblemente ahí sí habría canalizado mi ira y frustración a placer.

Vas a leer sarcasmo, vas a leer humor

negro, felicidad y melancolía tal como lo vivirás en la cocina.

Te comparto mi experiencia en ensayos y anécdotas fáciles de leer, en donde conocerás mis aciertos, mis errores y tropiezos para que puedas aprender de ellos, para que seas consciente de que si buscas fama y fortuna, te equivocaste de profesión, ya que en esta carrera, la fama es de lo último de lo que te tienes que preocupar; de la fortuna, tampoco te preocupes, simplemente no la hay, si acaso está, se comienza a asomar al final del túnel cuando ya has pasado más de dos décadas en la cocina. Durante los primeros diez años, dedícate a forjarte a ti mismo como un buen cocinero,

después de esto, ya que con orgullo portes los callos, las cicatrices de cortaduras y quemaduras en tus manos, podrás pensar en "lo que sigue".

Si solo tienes un ojo puesto en la meta, tu camino será tortuoso, si en cambio pones tus dos ojos y te dedicas a disfrutarlo sin pensar en el destino final, cuando menos lo esperes, te percatarás de que ya llegaste muy lejos.

En este libro vas a encontrar argumentos que te pueden desmotivar, o bien, encontrarás mucha inspiración para comenzar una nueva forma de vida. Eso va a depender en su totalidad de la óptica con la que tú lo mires.

PRÓLOGO

Prologar un libro es una gran responsabilidad, la cual hago con enorme placer además de que es un honor hacerlo para quien escribe este libro.

Conocí a Luis en el camino de Puebla a Cuernavaca hace un par de años, teníamos que compartir el espacio de un coche cerrado por un par de horas, durante una tarde lluviosa. Nos presentamos con cordialidad, sin pensar que al final de ese tiempo nos sentiríamos identificados no sólo en lo profesional sino en el sentido personal,

porque manejamos los mismos valores de sinceridad, honestidad y compromiso. Bendito viaje, porque conocí a un hombre íntegro, educado, entregado a su profesión, divertido y que además escribe mucho y lo hace muy bien.

Los dos nos hemos hecho en los fogones, y es de lo que trata este libro.

Pero querías ser chef... título sugestivo, especialmente en esta época en la que muchos jóvenes se inclinan por la carrera, que parece llena de glamour y sin embargo está llena de largas horas de pie, quemaduras, cortaduras, dolores de pie, espalda, cabeza, presión, cansancio, frustración,

responsabilidades, retos, horas y horas dedicadas a dar placer a otros, y muchas cosas más… pero a la vez, de grandes satisfacciones.

Cuando Luis me dio a leer su borrador, tengo que decir, que cada línea me dijo mucho, porque a lo largo de mi carrera he vivido muchas de sus experiencias en carne propia. Nunca me imaginé que el ir pasando las hojas de su escrito, me remontaría a los inicios de mi carrera, con mis sueños, el reto de empezar una empresa, no saber ni cómo, ni por dónde, donde el cúmulo de ideas no tenían ni pies ni cabeza y de saber que muchos hemos pasado por esto y que lo que intenta Luis es dar un camino más

fácil o más digerido a los que pretenden tomar esta cruzada.

Luis, a lo largo de años, se dedicó a escribir sus experiencias, las cuales serán de gran apoyo para cada estudiante que las lea, para cada empresario que crea que abrir un negocio es cosa fácil, para cada equipo de cocina que no sabe de compañerismo y de entrega, para cada comensal que no sabe lo que hay que hacer para que un plato llegue a la mesa a tiempo, caliente, higiénico, presentable, pero sobre todo, para los cocineros que están ya en cocina, para que se sientan orgullosos de su quehacer, de su hacer y de su creatividad.

Pero querías ser chef... es un libro fácil de leer, lleno de anécdotas que nos harán pasar un buen momento, que nos dejarán un mensaje de enseñanza, que nos permitirán hacer reflexiones, donde entenderemos el quehacer de un chef y, para el que lo intente, pues que tenga al menos una guía, sencilla, pero profunda de las responsabilidades a la que se va a enfrentar.

Pero querías ser chef... de Luis Jiménez de Santiago, es un libro recomendado para todos.

Yo ya lo disfruté, y sé que ustedes lo gozarán también.

Betty Vázquez, chef.
San Blas, Nayarit, Agosto 2016.

Disfruta el viaje.
No entras a la cocina
para hacerte rico.

Gordon Ramsay

LOS PRIMEROS DIEZ AÑOS

Esta es la piedra angular de tu carrera. La primer década. Yo lo sé, estás cursando la carrera o recién la concluiste, y ya crees que eres chef. ¿Me equivoco? Es más, muy posiblemente en tu facebook antecedes tu nombre con el título de "Chef". Muy bien, aguarda un minuto que la risa me está impidiendo escribir. Perfecto, los espasmos ya pasaron y ya puedo continuar.

Todavía no eres un chef —perdona si rompí tu frágil corazón—; si recién egresaste, y hubo un empresario ingenuo que haya confiado su inversión en ti

como para que tú ostentaras el puesto de "chef" en su restaurante, no puedo sino sentir lástima por ambos.

Mira, esto no es tan malo y, si me permites esbozar algunas ideas, te contaré que hace muchos años, para que nosotros fuéramos "chef", primero teníamos que ser "auxiliares de cocina" y este era un puesto en el que pasábamos años.

Eran largas temporadas en las que el cuchillo, el pelador y la tabla de picar eran nuestros principales instrumentos de trabajo. Limpiábamos pescados, mariscos, desmembrábamos aves, pelábamos papas, torneábamos vegetales y organizábamos los

ingredientes en las cámaras de refrigeración y congelación.

Como consecuencia, nuestras manos se hacían rápidas, diestras, se encallecían y se hacían resistentes e insensibles al calor y al dolor; las cicatrices, por cortaduras y quemaduras, se acumulaban y con cada una se aprendían importantes lecciones; entendíamos que íbamos a pasar de pie la mayor parte de nuestras vidas y acogíamos la idea con entusiasmo.

En esta etapa del camino a "ser un chef" pasaban entre uno y cuatro años, al cabo de los cuales, nuestro dominio de la técnica con el cuchillo se hacía fluida, precisa; conocíamos bien la calidad de

los ingredientes por su vista, olor y tacto, y aprendíamos cómo desenvolvernos en el ambiente inflamable que predomina en las cocinas.

Al cabo de este periodo, y si se conseguían los méritos, se ascendía a "cocinero". Recuerdo la ilusión que me dio cuando finalmente se me nombró cocinero en Maxim's. Yo no lo podía creer, fue el nombramiento que más me ha ilusionado en mi carrera. Existía un gran orgullo en ostentarse como cocinero. Recuerdo que le llamé a mi madre para decirle esto con una gran honra. En verdad que sudábamos y sufríamos para obtener ese cargo.

Esta etapa es, para mí, crucial. Me arrepiento mucho de haber sido cocinero por tan solo siete años; en realidad creo que debí haber pasado diez años en este increíble puesto, que créemelo, lo extraño y lo añoro, y aunque sea de manera hipotética, lo tengo que decir, creo que sería yo un mejor chef, si hubiera pasado tres años más en este puesto y bajo la tutela de buenos jefes de cocina.

Es una etapa en la que nos preocupamos solo de una cosa: cocinar. No tenemos nada qué ver con llenado de formatos, lidiar con incómodos vendedores, contratar y despedir personal, capacitar al mismo, lidiar con caprichos de

clientes imbéciles o dueños inexpertos e igualmente imbéciles, lidiar con la gerencia, con técnicos en refrigeración, fontaneros, gente de mantenimiento, la dirección y con cada elemento que conforma un restaurante. ¡No! Solo cocinamos. Quedamos bajo la tutela del chef, de sus encargados de turno o de cocineros con más experiencia. Es el puesto más formativo y el que nos definirá por el resto de nuestras carreras. Es importante que en esta etapa seas selectivo.

Una vez que sepas que eres capaz de desenvolverte con soltura y eficiencia en una cocina, dedícate a ser cocinero por años; busca trabajo en lugares que te

inspiren, lugares que te gusten; después de todo, en esta etapa estás en la flor de la juventud, no tienes grandes necesidades, tu cuerpo es resistente a la fatiga, adaptable a la falta de lujos y comodidades, tienes la energía de aquel que está en sus años veintes. Es una etapa en la que hay que dejarlo todo con tal de estar en un lugar que te guste y que te forme.

Una de las experiencias más formativas fue cuando me presenté a un restaurante en el que yo añoraba trabajar. Fui a solicitar empleo y me rechazaron; me dijeron que no había vacantes para cocineros, me salí con la cola entre las patas y derrotado, sin embargo, al día

siguiente, regresé y le dije al chef que laboraría incluso de lavaloza con tal de poder estar en su cocina, y que si me daba la oportunidad de hacer un buen trabajo lavando platos, al terminar mi turno, le pediría que me diera la oportunidad de permanecer dentro de la cocina para poder observar y aprender, me rechazó y una vez más salí derrotado; sin embargo, al día siguiente, amanecí con nuevos bríos y fui al restaurante; el chef, al verme, casi se da una palmada en la cara en señal de enfado, y justo antes de que me dijera que me largara, le dije:

—Chef, deme la oportunidad de trabajar con usted sin recibir sueldo

alguno. Permítame estar durante un mes apoyándolo, ocho, diez, doce o dieciséis horas. No me dé descanso, no me dé ni un privilegio, tráteme como si fuera yo uno más del equipo y al cabo de un mes, usted decidirá si me contrata como lavaloza, como auxiliar de cocina o como cocinero. Cualquier opción será buena para mí, pero entienda que quiero estar en el equipo y ganarme un lugar.

El chef, más enfadado que conmovido, me dio la oportunidad, y estoy seguro que lo hizo con tal de sacudirse la incomodidad de un terco como yo. Al final fui contratado como cocinero, ese fue el trabajo que definió mi carrera.

Ese restaurante me dio la oportunidad

de trabajar con los mejores ingredientes, con un chef neurótico por la calidad y quien no dudaba en abusar, verbal y psicológicamente, de un cocinero que cometiera un error; conocí lo que era el trabajo fino bajo gran presión y, en gran manera, me definió.

¿Te das cuenta que nunca mencioné que quería ganar buen dinero? o ¿que quería ostentar un gran puesto? No. Yo quería cocinar y aprender. Nada más. Esa decisión, al final del camino, fue una de las más redituables, económicamente hablando, de las que pude haber tomado. ¿Por qué? Porque la gente, al ver en mi currículum que había trabajado en ese lugar, al darse cuenta de que yo tenía un

cúmulo de estadías largas en buenos lugares, pudo aceptar que yo me cotizara debidamente. Ya tocaremos ese tema más tarde.

Recuerda esto: la gastronomía necesita más cocineros competentes y menos chefs “de paquetito”.

La buena cocina no es fácil; si lo fuera... cualquier imbécil

cocinaría cosas buenas profesionalmente.

(Frase que repito muchas veces, muy seguido, a cada cocinero y en cada cocina por la que paso, he pasado y pasaré).

Luis Jiménez de Santiago

TU REPUTACIÓN

Tu reputación te va a seguir por el resto de tu vida profesional. Los años van a pasar y ese gran acierto o gran error te seguirá hasta el día en que dejes la cocina:

—¿Y a qué se refiere este chef? —se preguntarán ustedes.

Aquí van algunos ejemplos de mi carrera y que se van a asemejar a la de muchos otros que ya tienen años en esta profesión.

I

Demos por caso que llega el proveedor

de la carne (o el de pescados, el de mariscos o el de vegetales), quien tiene sus precios un poco más inflados que la competencia. Tú eres el responsable de decidir con qué producto trabajas en tu cocina, por lo que vas a tener el poder divino de escoger a un proveedor por encima de otro. De repente, este proveedor te dice:

—Chef, si me haces tu proveedor, te voy a dar una comisión.

¡No lo aceptes! Si lo haces, aunque sea una sola vez, el hecho de que seas un chef corrupto se regará como la pólvora. En el mundillo de la cocina todo se sabe, y también hay un mundillo paralelo que es el de los proveedores. Si accedes

una vez, tu nombre se manchará para toda la vida; serás “el chef corrupto”, flexible —para beneficio propio— y oportunista. Y adivina... El mundillo de la cocina confluye con el de los proveedores y también con el de los empresarios, entonces, llegará el día en que tu nombre sea digno solo de trapear pisos si es que accediste una sola vez.

Busca siempre sólo la mejor relación calidad, precio y servicio. Cualquier otro criterio está fuera de lugar.

Recuerda: como chef, tú eres el guardián de la calidad y eres el recipiente de la confianza de tu empleador. ¡No lo defraudes!

II

En alguna ocasión, hace más de veinte

años, un cocinero problemático me retó a los golpes. Por profesionalismo, me negué y le expliqué, con toda diplomacia, que no estaba yo dispuesto a perder mi trabajo por un pleito de banqueta y que mejor dejara el asunto en paz.

El sujeto confundió mi intento de persuasión y cortesía con cobardía, —un error muy mexicano—, se envalentonó más y al final del turno convocó a todos a la salida del restaurante para presenciar la forma en la que él "masacraba" al tirano de la cocina.

El sujeto me puso en una situación en la que yo ya no podía retroceder. Sin embargo él nunca se imaginó que yo,

desde mi adolescencia, había sido un practicante del boxeo y las artes marciales a nivel competitivo, y bueno, esto era precisamente, porque yo jamás hablaba de ello. (En boca cerrada no entran las moscas, tenlo muy presente). La situación resultó breve, dolorosa, embarazosa y sangrienta... para él.

Sin ahondar mucho en todo lo que se derivó de esto, te platico que hace un par de meses, a ya casi 22 años de esta única situación violenta que yo protagonicé en el ámbito profesional, un cocinero, quien aún no había nacido cuando esto sucedió, me preguntó:

—Chef, ¿es cierto que cuando un cocinero no hacía lo que usted decía,

usted lo cocía a golpes?

La pregunta no dejó de despertar en mí admiración, pues han pasado más de dos décadas y resulta que esto es un recuerdo indeleble en la memoria colectiva.

El punto es que durante toda mi carrera se pensó que yo era un tipo violento. Huelga decir que sí se me llegó a cerrar una puerta en una ocasión pues, al decir de la gente, yo era un tipo que "se sale de control".

Afortunadamente, de manera paralela, me hice de una reputación de eficiente, exigente, serio y con una enorme capacidad para la resolución de problemas, aunque entre los cocineros

locales aún existe la leyenda de “el chef golpeador”.

III

Las drogas. Un tema delicado y omnipresente en este medio profesional. Es el tema que menos abordaré, pero acerca del que te daré dos consejos:

l No lo hagas.
l Si lo haces, que sea fuera de tu lugar y horas de trabajo.

No sabes la cantidad de puertas que se cierran por esto. Como cocinero, te saldrás con la tuya por un tiempo, pero en el momento en el que venga una oportunidad de ascenso a un puesto de

responsabilidad, la puerta no se abrirá para ti.

—Necesito un buen chef.

—¿Te acuerdas de Pepe?

—Sí, es buenísimo en la cocina, lo malo es que le gustan las drogas, es un junkie de primera.

—¡Aaaah! Pues qué pena, me habría encantado tenerlo como chef, pero ya encontraremos a alguien más.

No sé cuántas veces, durante mi carrera, he escuchado conversaciones como la última. Acuérdate de algo, todo se sabe en este ambiente. ¡Todo!

Si un arquitecto comete un error, planta una enredadera y lo cubre.

Si un doctor comete un error, lo cubre enterrándolo. Si un cocinero comete un error, lo cubre con salsa y dice que es una nueva receta.

Paul Bocuse

¿POR QUÉ DECIDÍ SER CHEF?

Eran finales de la década de los setenta y estaba yo en la cocina contemplando a mi madre que cocinaba hábilmente. De repente una enorme llamarada surgió del gran sartén.

—¡Wow! —pensé para mis adentros. Acto seguido pregunté:

—Mami, ¿qué hiciste?

—Estoy flameando el filete a la pimienta que nos vamos a comer.

Mi fascinación con el fuego, y más específicamente con el fuego de la cocina, había iniciado.

La comida jugaba un rol muy importante en mi casa. Puedo decir, que más importante que en la mayoría de las casas. Los afanes de mi madre para servir una comida iban muy por encima de lo que veía yo en casa de mis amigos.

Llegaba yo un martes cualquiera del colegio, (siempre asistí a uno que estaba a tres cuadras de mi casa, desde tercero de primaria, ya vivía a diario la "aventura" de ir y venir a la escuela por mi propio pie; algo impensable en estos años, pero tuve la suerte de pasar mi infancia en épocas muy bellas), y en mi casa se escuchaba música instrumental mexicana, para ser más específico, Mexicano de Luis Cobos. Mi madre

estaba vestida en su indumentaria típica mexicana, la mesa estaba montada con vajilla de barro artesanal de Tlaquepaque; comíamos un rico mole poblano con su arroz rojo, tortillas recién hechas por ella y para beber, agua de jamaica o de horchata. Todo había sido artísticamente orquestado. ¿El motivo de tal festín y ambientación? Ninguno. Simplemente esa era mi madre. Haciendo de cada día una celebración a la vida y a su familia cuando estaba en casa. Éramos solo mi hermana, ella, mi padre (en ocasiones) y yo. No había invitados de honor, no galas, no cumpleaños. Nada.

Un jueves o viernes cualquiera, llegué a

casa, escuché música, una voz muy especial, Edith Piaf; al entrar a la cocina vi a mi madre elegantemente vestida, la mesa con manteles blancos y largos, una vajilla blanca, bonita y sobria, copas de cristal cortado y un sinfín de cubiertos en la mesa, así como servilletas de tela. El menú: quiche lorraine, ensalada, y fricasse. ¿El motivo? Otra vez celebrar "otro día más", no había nada en particular. Era la manera de mi madre de vivir la vida, hacer de cada día algo especial.

No somos o siquiera fuimos una familia adinerada o pretenciosa. Todas estas cosas se hacían sencillamente porque lo que nos faltaba en lujos, a mi madre le

sobraba en entusiasmo, energía, amor por su familia, por la vida y buen gusto.

¿Cómo no iba yo a enamorarme del lenguaje con el que ella nos decía cada día: “los quiero”?

Por eso amo la cocina.

Nadie nace siendo un gran cocinero. Uno aprende

haciéndolo.

Julia Child

COMPROMÉTETE

Días largos, noches cortas, días que se hacen noche y se vuelven a hacer día. ¿Y tú? Tú sigues adentro de la cocina y de pie; fuiste privado del descanso, no hubo sueño para ti, sin embargo le diste de comer a mucha gente, la nutriste e hiciste que su estancia en el comedor fuera satisfactoria, rieron, sonrieron, platicaron y compartieron un momento de felicidad. Gracias a ti.

No tuviste oportunidad de salir de tu trabajo para ir a darte un baño en casa y después salir de fiesta con tus amigos o familia. ¿Suena difícil? Pues

acostúmbrate, esto es así. Si te desempeñas bien, tus compañeros de cocina serán tus nuevos amigos, van a ser tu familia más cercana, vas a convivir con ellos más de lo que convives con cualquier otra persona; tu vida se entrelazará con la de ellos porque de la buena convivencia y trabajo en equipo, dependerá la eficacia con la que la cocina se desempeñe.

Si esto es realmente lo tuyo, vas a encontrar una enorme satisfacción en cada plato bien logrado y bien servido, mucho de tu vida emocional será alimentada por esta sensación de estar haciendo algo que te gusta.

Esto va a ser una de tus mayores fuentes

de alegría y satisfacción. Hazte a la idea, tal vez por cuestiones de horarios y tiempos, te privarás de muchas otras cosas y experiencias que te ofrece la vida, pero si la cocina te hace tan feliz, ¿para qué quieres algo más?

Si encuentras que esto no es suficiente, mejor dedícate a otra cosa, porque en esto no hay forma de que puedas sobresalir si no te entregas por completo a la carrera; si no lo haces con entrega, esto va a ser fuente de insatisfacciones, frustraciones y enojo.

Te darás cuenta de que la compensación económica no es suficiente y que trabajas demasiado tiempo por muy poco dinero. En definitiva tienes que

pensar que esto es algo más que remuneración económica, por lo menos la primer década de tu vida profesional, que es la cimentación de tu carrera.

Abandónalo todo, entrégate a los brazos de la más celosa y posesiva de las amantes: la cocina. Pruébalo, y si te gusta y
lo logras, cosas buenas llegarán. Si no, pues por lo menos inténtalo y descubre por ti mismo que esto no es lo tuyo. Recuerda que es de sabios cambiar de opinión y si ves que el estilo de vida de la cocina no es lo tuyo, abandónala y evita una vida llena de insatisfacciones y mediocridad.

Esta es una carrera de sacrificios.

La salsa bearnesa es simplemente una yema de huevo, échalotte, un

poco de estragón, vinagre y mantequilla. Pero toma años de práctica para que el resultado sea perfecto.

Fernand Point

MI RENUNCIA MÁS DOLOROSA... Y ACERTADA

Jeff Liu, el hombre que fue el amigo, el maestro y el mentor, me tenía como chef ejecutivo en su restaurante, un rincón de una bellísima, divertida y rica ciudad; me tenía en la posición más alta a la que yo aspiraba.

Durante los años que pasé bajo su tutela, aprendí más de lo que cualquier escuela me pudo haber enseñado. Jeff Liu me enseñó acerca de cocina, de negocios, acerca de la vida, de las maneras de vestir, de beber, de conducirse en público, sobre mujeres, y

un sinfín de cosas más. Es posiblemente la figura formativa más importante de mi vida, tan solo a un peldaño por debajo de mi padre.

Fue ese hombre que hizo que yo tuviera mis primeros vuelos transoceánicos por cuestiones de trabajo, quien me hizo los regaños más severos y las observaciones más dolorosas y acertadas; fue ese hombre el que supo cómo estocar mi orgullo con precisión taurina y que sacaba lo mejor de mí gracias al rigor de su enseñanza.

Un sujeto que me dio mucho, al grado de poner en mis manos y a mi escasa edad, un restaurante de lo más fino. Me brindó la confianza de dirigir la cocina

de ese lugar de exquisito gusto, ese rincón de políticos, millonarios de la tecnología y petroleros.

Me pagaba el alquiler de un departamento bonito, me remuneraba muy bien (demasiado bien para mi edad), y además me enriquecía cada día con sus conversaciones y lecciones de vida.

Sin embargo, un día, tras años de trabajar para él, le dije, y con mucho dolor:

—Mr. Jeff, tengo que renunciar.

Su rostro se desencajó, posiblemente tanto como el mío. Acto seguido me preguntó el porqué.

—Mr. Luis —así me llamaba ese gran

hombre—, ¿es que no te pago lo suficiente?, ¿sucedió algo?, ¿alguien te está haciendo un mejor ofrecimiento? ¿Qué pasa?

—Mr. Jeff, me voy de la compañía porque he llegado a la posición más alta que esta me puede ofrecer, y en cuestiones de cocina, ya no hay nadie que me enseñe cosas nuevas. Estoy atrapado en un estilo y a mi edad lo que necesito es seguir aprendiendo. Yo sé que, en términos económicos, tengo un gran futuro porque usted es muy generoso conmigo y es un visionario, sé que continuará con la expansión de sus negocios, pero en estos momentos, lo que busco, no es dinero, sino nuevos

conocimientos, deseo aprender de otros con más experiencia que yo, de gente con ideas y raíces gastronómicas diferentes. Pretendo salir de aquí como chef, pero voy a buscar trabajo como cocinero. Aún no cumplo treinta años, cosa que, todavía, me da cabida como aprendiz de algún chef de renombre.

Me miró con tristeza, pero con un dejo de orgullo. Entendió mi argumento y me dejó ir con la promesa de que las puertas de su empresa y de su casa siempre estarían abiertas para mí.

Pasó casi un mes para que se llegara la fecha de mi salida, pero ese día finalmente llegó. Me despedí de mi staff, salí al comedor y lo observé todo con

atención por última vez. Busqué a Mr. Jeff, me despedí y le di un abrazo fuerte. Salí por la puerta grande, subí al auto y derramé las lágrimas más amargas que había derramado hasta entonces. Arranqué el motor y con la mirada aún nublada, vi cómo se perdía en mi espejo retrovisor el reflejo de ese hermoso restaurante. Fue la decisión más dolorosa que había tomado en mi vida profesional, pero sin duda fue la mejor.

Días más tarde, era yo nuevamente un cocinero en una gran cocina, trabajando para un chef altamente capaz. Fue la mejor decisión de mi vida.

Hoy gano mucho más de lo que ganaba en ese entonces, y tengo la capacidad de

llevar varios tipos de cocinas y de crear una gran variedad de platillos a partir de los conocimientos aprendidos a lo largo de los años que siguieron.

Me convertí en un profesional más completo, aunque sigo recordando con dolor el momento de mi separación de esa gran compañía, sin embargo mi decisión fue acertada.

Si quieres llegar a ser un gran chef, necesitas trabajar con grandes

chefs. Y eso es exactamente lo que yo hice.

Gordon Ramsay

MI PRIMER DESPIDO

Continuando con Mr. Jeff y sus enseñanzas, lo que contaré es una de las muchas lecciones que me enseñó con su manera tan particular de ser. Fui un pupilo difícil, pero él encontraba formas convincentes para que yo comprendiera la lección.

Un día, de la cocina que yo recientemente comandaba porque él me había ascendido a chef, salió un plato más que mediocre y yo no me percaté.

Para mi desgracia (o mejor dicho, mi fortuna) el platillo era para el mismísimo Mr. Jeff, quien, al recibirlo

en su mesa, lo degustó e inmediatamente me mandó llamar al comedor.

—Mr. Luis, prueba esto —y con su método tradicional, acercó el tenedor a mi boca con un buen bocado de la bazofia que le habíamos servido y me hizo probarla.

—¿Qué te parece? —preguntó.

—Muy malo, Mr. Jeff —lo siento.

—¿Quién hizo este platillo?

—Fulano de tal, Mr. Jeff.

—Pues fulano de tal, está haciendo que tú quedes mal como chef y está afectando a mi negocio, y ahora dime, ¿quién es fulano de tal?

—Fulano de tal es quien está a cargo de la estación de la plancha, es muy

trabajador y es una buena persona.

—Mr. Luis, a veces las buenas personas no hacen la diferencia en los negocios. Asegúrate de que esto no vuelva a suceder jamás. Habla con él.

—Sí, Mr. Jeff.

Regresé yo a la cocina, donde llamé la atención de fulano de tal respecto al mal platillo. Bueno, a decir verdad, este mal cocinero era una persona muy agradable, amable y de excelente trato, por lo que yo no era lo riguroso que debía ser.

Días más tarde, un plato salió mal nuevamente, y para mi desgracia, Mr. Jeff se dio cuenta.

—Mr. Luis, ¿qué pasó? Una vez más tenemos un platillo mediocre en el

comedor, eso no habla bien de ti como chef. Es algo que te debería avergonzar.

—Mr. Jeff, discúlpeme. No va a volver a suceder.

—¿Quién hizo este plato?

— Fulano de tal, Mr. Jeff.

—¿Hablaste con él la ocasión anterior?

—Sí, Mr. Jeff.

—Entonces despídelo.

—Pero, Mr. Jeff, fue un error —dije yo en mi estúpida inocencia.

—Mr. Luis, si mañana llego a este restaurante y ese trabajador está aquí. Yo te voy a despedir a ti.

Lo dijo en un tono y con una mirada que ya me era conocida. Lo había visto despedir gente, eliminar proveedores y

pelear con sus socios de forma encarnizada inmediatamente después de usar esa mirada. No había duda. Hablaba en serio.

—Y como parte de tu formación, te sugiero que despidas a ese mal empleado que te está haciendo ver como un mal chef, como si fuera algo que nace de ti, no seas un niño cobarde que dice: "Mr. Jeff me dijo que te despidiera". Ahora regresa a la cocina y mañana nos vemos, y acuérdate que la gente eficiente es la que hace la diferencia en los negocios, no la gente "buena".

Hice caso a mi jefe y despedí a este compañero a quien yo le tenía estima. Fue un trago amargo y un momento muy

difícil, pero ante la idea de perder mi propio empleo por no tomar la decisión, no lo pensé dos veces. Como resultado, la cocina mejoró notablemente. Yo tenía al enemigo en casa y no lo quería ver.

Me prometí a mí mismo que nunca permitiría que esto sucediera nuevamente. Nunca iba a permitir que una tercer persona me hiciera lucir mal como chef.

Al siguiente día, Mr. Jeff me invitó a su mesa y me ofreció una bebida.

—Mr. Luis, tómate algo conmigo.

—Sí, Mr. Jeff, quiero una cerveza.

—No. Toma un whiskey en las rocas. Necesitas beber como un caballero.

—Me gusta la idea —fue mi respuesta.

Acto seguido, Mr. Jeff me explicó que a lo largo de mi carrera yo tendría que tomar decisiones dolorosas, pero que el no tomarlas o posponerlas sería peor, por lo que no debía titubear ante esas situaciones.

La enseñanza se me quedó grabada y fue algo que adopté como un modus operandi, "Intolerancia ante el error recurrente".

Ahora, al detectar un error, llamo la atención de la persona, explico cuidadosamente cómo quiero las cosas; las hago frente al cocinero a manera de ejemplo explicando cada paso; finalmente le pregunto si la lección fue clara, y que en caso de que no lo haya

sido, le propongo que lo podemos hacer nuevamente hasta que quede claro. Una vez que me confirma de entendido, me doy por satisfecho, pero si vuelve a incurrir en el mismo error, ya lo interpreto como una negligencia, y ante eso no tengo tolerancia. Gracias por la lección, Mr. Jeff, donde quiera que esté.

No mientas, cometiste un error. Admítelo y sigue adelante. Nada

más no vuelvas a cometerlo.

Anthony Bourdain

SALTANDO DE COCINA EN COCINA

¡NO SEAS UN "CHAPULÍN"![1]

Como bien les digo, aquel que esté en mi cocina menos de un año, no recibirá ni siquiera una carta de recomendación, y si alguien me pregunta por ellos o por su desempeño, "Pues yo ni los conozco", será mi respuesta.

Ya les he platicado lo que pienso de los "chapulines", esos que saltan de cocina en cocina y con currículums tan vergonzosos que a veces tienen un promedio de tres trabajos por cada año.

Mira, eso no se llama currículum, se llama ridículum y si es tu caso, pues reflexiónalo bien.

Cada vez que entras a una cocina, comandada por un chef que se preocupa por la calidad, las primeras semanas o meses serás más una responsabilidad que un apoyo, te tenemos que prestar mucha atención y tiempo de manera personal, o bien, desviar la atención y el tiempo de un elemento valioso de la cocina para que te instruya y te esté cuidando las manos. Es casi seguro que si no invertimos el tiempo y esfuerzo, terminarás causándonos un problema en calidad o presentación de nuestros platos.

Cada chef tiene su manera de trabajar, y no importa cuán entrenado estés, no estás familiarizado con nuestra cocina, así que tengo que invertir mucho de mi escaso y valiosísimo tiempo en tu formación, y si a los tres meses te vas de mi cocina, no fuiste sino un ingrato y un miserable que robó mi tiempo; mi inversión no fue fructífera, básicamente me timaste y por ende no te voy a recomendar, y si veo que tu historial está plagado de estas cortas estancias, no me dignaré ni siquiera a darte los cinco minutos que tomaría una entrevista de trabajo, porque sé que eso que le hiciste a tu antiguo empleador, me lo harás a mí, y mi cuota de entrenar ingratos e idiotas

ya está cubierta desde hace muchos años.

Gracias por tu atención.

[1]Chapulín, nombre con el que los mexicanos llamamos a los “saltamontes”.

Al sacar una olla del fuego y ver las texturas de ese estofado,

apreciar sus colores y sentir sus aromas, te estás conectando con generaciones y generaciones de personas que hicieron eso mismo durante siglos, eso merece mucho respeto.

Anónimo

CRITICANDO CON CONOCIMIENTO DE CAUSA: LA COCINA DE VANGUARDIA Y YO

He de confesar que en un principio estuve en contra de cualquier nueva tendencia. No me parecían sino modas estúpidas y creatividad mal encausada; para mí, eso de la cocina "molecular" —aborrezco el término con toda mi pútrida alma—, era una tendencia vacía y banal. Casi te puedo decir que me convertí en un detractor de todo lo relacionado con ella. La quise criticar,

pero soy de la convicción de que la crítica siempre debe partir del conocimiento, cualquier otra cosa son palabras sin fundamento y exhibe al crítico como el verdadero imbécil que es.

Fui a un par de eventos de exponentes bastante mediocres de esta cocina, incluso hice un viaje, sin haber hecho las reservaciones con los meses de antelación necesarios para entrar a estos restaurantes, así que al final no pude disfrutar de esta cocina en los "templos" gastronómicos que la pusieron en el mapa y de la mano de sus mejores exponentes.

Sin embargo, como siempre, mi sed de

aprender como un autodidacta ganó, y tras una velada de compras en internet en los Estados Unidos, terminé con un termocirculador, una empacadora de vacío, un par de sifones, cientos de cápsulas de óxido nitroso, goma xantana, goma gellan, maltodextrina, metilcelulosa, un kit de sferificación, transglutaminasa, carragenanos, citrato de sodio y una docena de productos, ingredientes y artilugios más, todo esto debidamente acompañado por los libros de Modernist cuisine, el libro de Alinea y algunas otras ediciones electrónicas de cocina modernista. Huelga decir que terminé algunos miles de dólares más pobre en una velada, pero, como hago en

estos casos, simplemente lo tomé como una inversión en mi educación.

Al cabo de unas semanas, en las que recibí todos mis nuevos juguetes, comencé a experimentar. Algunas cosas me llamaron poderosamente la atención e hicieron que sintiera el más profundo respeto por esta gente que inició el movimiento. Lo más importante para mí, fue darme cuenta de que personas muy inteligentes comenzaron a investigar y a experimentar a niveles muy profundos en un tema tan cotidiano como es la cocina, así que eso fue un buen inicio e hizo que mi experimentación comenzara a partir de un punto de vista respetuoso y no solo con afanes de denostar.

En el camino, vi que muchas cosas eran solo distractores o formas rebuscadas de servir algo —para mí—, pero que tenían mucho mérito por las presentaciones que se podían lograr a partir de ello. Estas cosas las descarté, mas no por el hecho de que fueran malas. Sencillamente, para mi cocina y mi negocio no me eran prácticas, como te comento, siento respeto por quien lo hace bien y lo adapta debidamente.

Así fui haciendo "aires", espumas, emulsiones, geles, cryo–cocciones, adhesión de proteínas y algunas otras cosas más. Todo ello me enriqueció mucho a nivel personal. En su mayoría no uso esas técnicas de forma cotidiana,

pero me hace sentir muy bien el saber que puedo tener una conversación profunda al respecto o bien hasta debatir acaloradamente partiendo de que tengo el conocimiento y la experiencia para defender mi punto.

De repente llegué a la parte del sous vide o cocina al vacío, y ahí sí que tuve una epifanía; me pareció increíble que hubiera una técnica en la que se respetara un ingrediente a tal grado y se pudiera sacar lo mejor que este nos podía ofrecer de una forma sencilla. Inmediatamente vi que se trataba de algo práctico y cien por ciento aplicable, y no solo eso, me di cuenta de que la operación de mi cocina podría mejorar

notablemente gracias a ello.

Hoy te puedo decir que muchas de las cosas que hago, y que son tan cotidianas como una hamburguesa, llevan detrás alguna técnica modernista que me permite separarme de mi competencia en términos de velocidad, calidad y uniformidad.

En definitiva, fue mi gran descubrimiento de la década. Tengo más de un lustro haciéndolo y no dejo de maravillarme. Algo que comenzó con fines de "atacar" a esa bola de "pseudo–chefs locos y desquehacerados–sacrílegos de la cocina" terminó en que yo también me convirtiera en un adepto a algunas de sus técnicas.

Recuerda que siempre para criticar, hay que saber, y saber bien, y también acuérdate que antes de querer usar las técnicas de vanguardia, tienes que saber crear buenos sabores, los cuales casi siempre están cimentados en las bases de la cocina clásica; así que, por favor, antes de querer "deconstruir una pizza" aprende a hacer una buena pizza.

La cocina tiene una metodología muy clara y que lleva mucha lógica, "Antes de hacer un soufflé, debiste haber pelado muchas papas", dijo alguna vez el chef Jaques Pepin. Comienza por desarrollar buenas bases, y una vez que tengas la suficiente experiencia, entonces sí hablemos de vanguardia.

“Nueva cocina”
usualmente significa
poco en tu plato y

mucho en la cuenta.

Paul Bocuse

Un chef es tan bueno como el último plato que sirvió.

Gordon Ramsay

A MÍ NO ME TOCA

Esta frase es un clavo en tu propio ataúd. En mi cocina, es la frase que te dejará en el rincón por el resto de tu permanencia. Una vez que escucho esta frase, ya no me interesa escuchar nada más acerca de ti, salvo tu fecha de salida de mi cocina. Recuerda, esta es una profesión a la que entras con la mayor disposición posible, es tan importante y tan noble el limpiar la freidora, como el añadir ese último toque de fleur de sel al plato más sofisticado. Independientemente de todo, esta frase habla mucho de ti. La

menciono porque es una frase más común de lo que yo quisiera y porque en mi cocina ha dejado a más de algún elemento en el rincón y, en algunos casos, me ha hecho sacar del equipo a quien la dijo.

Mira, en la cocina "te toca" todo el listado de obligaciones que tu línea te demande y además, todo lo que tu jefe inmediato te pida. "Sí, chef" es la única respuesta aceptable. La excepción es la siguiente, si trabajas en un lugar donde tu jefe realmente es abusivo, déspota y te das cuenta de que te está solicitando algo que no debería de ser y que hace que tus labores sean desproporcionalmente más demandantes

que las del resto de tus compañeros; sin embargo, aquí deberás aplicar este criterio después de reflexionar con cuidado los hechos y de preferencia una vez que hayas terminado la jornada y tu cabeza esté más libre de emociones.

He estado en ambos lados de la cancha ante esas situaciones, es decir, se me han pedido cosas que por obligación divina "no me tocan" y he sido también quien le demanda al cocinero cosas "que no le tocan" (en su opinión).

Te hablaré del primer caso, cuando yo recibía la exigencia "injusta":

- La primer ocasión: Sí, chef. Entonces procedía a ejecutar la orden injusta. Me incomodaba, pero seguía la orden

dada como un buen soldado.

- La segunda ocasión: Sí, chef. Repetía y comenzaba a reflexionar en el tema.
- La tercer ocasión: Sí, chef. Ejecutaba y al terminar, o bien, como primer actividad de la siguiente jornada, abordaba al chef con algo así:

—Chef, he notado que últimamente me está pidiendo que lleve a cabo esta actividad que originalmente yo no hacía, ¿desea que la integremos a mi lista de actividades? No tengo problema en realizarla, pero me gustaría saber si la voy a llevar a cabo diariamente para así programarla ya dentro de mis actividades y organizarme mejor.

¿Te das cuenta que nunca dije: “A mí no

me toca”? Los chefs, a veces, ponemos a prueba de manera extraordinaria a nuestros subalternos con la finalidad de conocer sus capacidades y, en base a su desempeño y a sus actitudes, vamos escogiendo a quienes van a ser nuestros futuros asistentes o sucesores.

Por otra parte, a veces comenzamos a exigir más al holgazán con la finalidad de abrumarlo para forzar su renuncia. Y tú, ¿cuál de ellos crees que eres? ¿El parásito del que nos queremos desprender o el pupilo al que estamos forjando y poniendo a prueba a base de fuego y golpes de martillo? La pregunta es capciosa, pero de seguro tú sabes la respuesta.

Para añadir un poco de insulto a la injuria y dar un toque de confusión a la ecuación, la cual ya de por sí es complicada, también te quiero decir que hay jefes que no merecen que trabajes para ellos. Te voy a contar una de las ocasiones en las que salí de una cocina.

Trabajaba yo para un chef extranjero de muy malas maneras, pero era un gran cocinero y eso hacía que yo permaneciera en el equipo por el puro gusto de aprender sus técnicas y recetas; sin embargo, súbitamente, comencé a notar dos cosas; la primera, él llevaba una amistad muy estrecha con mi compañero de línea, es decir, yo laboraba en el turno de la mañana, y este

otro cocinero laboraba en el turno de la tarde y noche en la misma área de la cocina; la segunda, de un día para otro, el chef me comenzó a pedir que yo hiciera labores del otro cocinero; eran cosas que en realidad le correspondían a mi compañero, pero sin más ni más, acepté. Repentinamente, surgieron más obligaciones de este otro compañero, que comenzaron a convertirse en mi responsabilidad.

La amistad entre el chef y mi compañero crecía y yo veía cómo este cocinero destinaba tiempo a platicar y bromear con el chef en lugar de hacer las labores que le correspondían, y bueno, es que él gozaba de ese tiempo

extra porque yo hacía sus labores.

Más tarde me enteré de que este cocinero era quien le suministraba sustancias prohibidas al chef.

Huelga decir que renuncié. Fui muy propio y muy profesional en mi manera de salir, avisé con dos semanas de anticipación y me ofrecí a capacitar adecuadamente a quien ocupara mi lugar.

Salí por la puerta grande. Nunca toqué el tema con el chef ni con la gerencia y menos con algún compañero. No me quejé de sufrir injusticias en el trato ni nada por el estilo. De forma educada y discreta me fui. Decidí que yo no iba a trabajar para un drogadicto. Escogí salir

elegante y profesionalmente antes de seguir haciendo “cosas que a mí no me tocaban”.

El Señor y yo sabemos que hay un lugar especial en el infierno

para quien trata mal a su cuchillo.

Yo, al ver que alguien está dando mal uso a su cuchillo.

VIAJA Y EXPLORA

—Estás en tus años veintes, eres soltero, traes todavía esa vitalidad y resiliencia propia de tu edad, eres muy trabajador, no necesitas de mucho para vivir y no tienes familia que mantener. ¿Entonces qué diablos haces aquí?

Esas fueron y han sido mis palabras en varias ocasiones y dirigidas a varios cocineros talentosos con los que he trabajado. Gente que cuenta con todas esas características, que te acabo de mencionar, y que además se ha desempeñado bien en mi cocina.

Cada una de las personas a las que les

he dicho esto, me han mirado a los ojos con preocupación para luego preguntarme:

—Chef, ¿ya no me quiere en su equipo?, ¿me está despidiendo?, ¿hice algo que lo molestara?

¡No! Es todo lo contrario, veo que tienen tanto futuro por delante que, una vez que han estado en mi cocina lo suficiente como para dominar cada una de las áreas, ya es necesario que extiendan las alas y emigren a otro lugar para que se sigan enriqueciendo.

Me duele y me cuesta dejar ir a alguien así, especialmente porque al tener este tipo de elementos, mi vida se hace más sencilla; sé que ellos harán a conciencia

lo que les corresponde en mi cocina, sé que en cada puesto que los necesite, ellos serán capaces de llenar el hueco sin problema y sé que tengo un miembro del equipo absolutamente confiable, pero a su vez, como chef, creo que es mi deber el orientarlos para que se forjen debidamente.

El factor más determinante para la adecuada formación de alguien, son sus "mentores"; es decir, esos chefs que serán sus ejemplos de vida, esos a quienes les aprenderemos un estilo de cocina, un estilo de liderazgo, y en sí, la forma en la que organizan su cocina y a su equipo. Cuando tenemos un solo mentor, o dos, y a partir de ahí, ya nos

queremos lanzar como chefs, ¿qué va a pasar? El estilo estará limitado a solo eso que se aprendió en esa única cocina, o en esas dos en que se estuvo.

En el siguiente capítulo te explicaré por qué eso es negativo y por qué me afecta a mí y a la gastronomía de una localidad. Siguiendo con lo de tus mentores, trabaja con el "artista", ese que hace de cada plato un deleite a cada uno de los sentidos, no te "fusiles" sus recetas, trata de entender su visión, aprende sus técnicas de emplatado, trata de captar el porqué del encanto y sabor de sus platos, date a la tarea de entender la belleza y la armonía.

Trabaja con el chef administrador, de

preferencia en la hotelería; ese chef, tal vez no tenga una cocina tan elevada en términos artísticos como el anterior, pero de él aprenderás a optimizar los recursos como con nadie más, ya que es alguien que está siempre bajo la lupa del contralor. Aprende cómo optimiza los ingredientes, cómo aprovecha las mermas, el porqué controla tanto los pedidos, porqué está tan preocupado de sus inventarios, el cómo organiza su equipo para elaborar banquetes, desayunos, comidas y cenas. Todo eso es oro puro. Mira, al final, nosotros tenemos que ser "rentables", es decir, nos van a contratar siempre con fines de lucro, debemos ser capaces de

administrar debidamente para producir dividendos altos a nuestros empleadores, o en el mejor de los casos, hacer rentable nuestro propio restaurante.

No les quiero decir a cuántos "artistas" he visto perder su trabajo en diferentes empresas. A veces he sido yo quien los ha tenido que despedir, porque, escúchame, señor artista, si me pides foie gras, más te vale que lo pidas en la cantidad en que lo vas a necesitar, que cuando lo uses lo hagas de forma óptima y que no lo tengas en un congelador atrás de una pierna de ciervo, tres kilos de callos garra de león, una bolsa de trufas semi aplastadas y otras exquisiteces que,

en tus caprichos artísticos, solicitaste y no has usado. Congeladores, como este que te acabo de describir, son motivos que te pondrán en la mira de cualquier contralor o dueño de restaurante que se precie de serlo. A más de alguna vaca sagrada de la gastronomía local he visto perder su trabajo por esto.

Trabaja con un chef "clásico", uno de esos puristas de la cocina mexicana, francesa, china o la que se te ocurra. Busca a ese que se preocupa por hacer un mole o un chile en nogada "como Dios manda", trabaja con aquel que se preocupa porque su sopa de cebolla esté perfectamente sazonada, gratinada y servida en el tazón clásico y que

desprecia cualquier otra cocina que no sea aquella en la que él se especializa.

Es bueno también el trabajar con un fanático cegado por su propia causa, ese que sabe cada regla y no la rompe por ningún motivo. Aprende de él, aprende lo bueno y atesora ese conocimiento.

Trabaja para una cadena "gringa", es decir trabaja en un Chili's, Applebees, Outback o algo así.

—¿Y por qué este chef me manda tan bajo? —te preguntarás en tu inocencia justificada por tu edad. Nadie se preocupa por la estandarización de procesos como esas empresas y esos "gerentes de cocina"; ahí hay manuales para todo, cada cosa se hace "como dice

el libro"; son lugares donde llegan los comensales a raudales, se deben atender rápido y existe un protocolo hasta para lavarse las orejas. Vas a aprender las maravillas de seguir métodos claros y a seguir checklists de cada actividad, además de que te verás sumido en operaciones frenéticas con mucha frecuencia.

Hay cosas muy buenas que salen de laborar en este tipo de lugares, guárdate tu soberbia fundamentada en tu ignorancia y no desprecies esos sitios. Yo no tuve la fortuna de trabajar en uno de ellos, pero a lo largo de mi carrera he tenido la oportunidad de trabajar con mucha gente que perteneció a esas

cadenas, te puedo decir que son grandes escuelas que enseñan cosas que no encontrarás en otros lugares y que te servirán mucho; además, estos espacios aceptan a los estudiantes y tienen horarios muy flexibles, por lo que puedes entrar a trabajar ahí mientras estás en la escuela preparatoria. Ahí puedes entrar y darte cuenta de cómo es una cocina de la vida real; si trabajas ahí y descubres que esto tan caluroso, ajetreado, desgastante y poco glamoroso que llamamos cocina profesional te gusta, entonces procede a estudiar la carrera de gastronomía; si en cambio descubres que lo tuyo son los horarios de nueve a cinco y trabajar de lunes a

viernes, pues entonces te ahorrarás la pérdida de tiempo y dinero que significan estudiar en un instituto de gastronomía.

Te digo que viajes y explores, porque no es tan difícil. En mis tiempos, viajar a Francia se consideraba casi una peregrinación obligada, después, en tus tiempos, España se convirtió en la gran meca, pero ahora, en nuestro propio país, hay más talento que nunca y la cocina mexicana ha comenzado a alcanzar el lugar que se merece en el panorama internacional, por lo que nos podemos formar perfectamente entre chefs mexicanos y sentirnos muy orgullosos de ello.

Ya tenemos a las vacas sagradas de nuestra propia gastronomía y muchos restaurantes merecen ser tomados en cuenta como lugares para formarte. Aprende la gastronomía regional. ¿Vives en El Bajío? Anda, toma tus cosas y ve a Oaxaca. ¿Eres del norte y ya tienes un buen conocimiento de lo que se cocina en tus tierras? Haz tus maletas y múdate a la Riviera Maya, a Yucatán o a Puebla, ¿Qué sé yo? Ve a donde las cosas sean buenas y diferentes a lo que ya has aprendido. Esas experiencias son las que te van a enriquecer enormemente.

Te voy a compartir una experiencia que me da mucha lástima y la veo con mucha frecuencia; a pesar de eso, no logro

acostumbrarme.

Llega una persona muy joven y capaz a laborar conmigo, permanece un año y súbitamente abandona mi cocina para hacerse chef; esto lo veo cada vez más, y el resultado es exactamente el mismo; te lo describiré con lujo de detalle porque el resultado es una cosa inevitable.

El restaurante donde este "nuevo chef" labora será un refrito de las muy escasas cocinas donde ha trabajado. Sus platos van a ser casi copias de los platos de sus mentores.

Si has trabajado solo en un par de restaurantes de tu localidad, y abres como chef otro restaurante, aunque no lo

quieras, tus platos llevarán la huella indeleble y muy evidente del último chef con quien trabajaste.

Entiéndelo. Iré a tu restaurante y veré mi plato, posiblemente con un toque del otro chef a quien también conozco. Todavía no has recabado los años y las experiencias como para desarrollar algo que se sienta "propio", esto es muy notorio, te faltan canas, te faltan cicatrices y te faltan úlceras todavía como para desarrollar algo propio.

No soy un entendido del arte, pero cuando veo la obra de un pintor puedo identificar cuáles son sus primeras obras respecto a las más recientes. Esa rigidez de las pinceladas iniciales son más que

evidentes; conforme pasa el tiempo, uno puede ver más soltura y fluidez en la obra, y de forma curiosa, más belleza y armonía; contrario a las primeras obras, las últimas fluyeron con más gracia y menos esfuerzo. Lo mismo pasa en la cocina.

Vamos, al principio despreocúpate de tus ingresos, sobrevive con lo menos, y aprende lo más. A la larga, este cúmulo de experiencias, habilidades y conocimientos que te han dejado los años, es lo que hará que te conviertas en un chef cotizado y respetado.

¿Y qué tanto tiempo hay que dedicar a esta "formación inicial"? Por lo menos una década.

Recuerda, las cosas buenas de la vida no llegan fácil, si así fuera, todos las tendrían.

La industria del restaurante es brutal.

René Redzepi

Cuando hayas cometido tantos errores como yo cometí, podrás ser tan bueno como yo.

Wolfgang Puck.

UNA REFLEXIÓN SOBRE CUCHILLOS[2]

En las manos de un cocinero profesional, el cuchillo es una extensión de su brazo, de sus pensamientos y de su alma. Muéstrame un cuchillo afilado con dedicación y yo te enseñaré a una persona orgullosa de lo que hace.

El cuchillo refleja la habilidad, experiencia y deseos del cocinero y también puede llegar a ser el más franco reflejo de su ineptitud.

Trabajar con un cuchillo sin filo en la cocina, es uno de los peores insultos que le podemos arrojar en la cara a nuestra

profesión; un cuchillo que se mantiene pobremente es el reflejo de la mediocridad de su poseedor y de su falta de respeto hacia sus ingredientes.

Al final, si lo analizamos fríamente, el cuchillo no es sino una hoja afilada y fijada a un mango que se usa desde la edad de piedra. Una de las herramientas más básicas de la humanidad, pero, en ese caso, ¿una guitarra es solo una caja de madera con seis cuerdas? No, ¿verdad? Entonces, ¿dónde está la magia? La magia comienza desde que el artesano que hace la herramienta escoge sus materiales, los forja, los une y los afina debidamente. Ante lo cual surge una nueva interrogante, ¿solamente si el

cuchillo es fino los resultados serán los óptimos? La respuesta es no.

Definitivamente un músico que ama sus notas preferiría obtener sus acordes de una guitarra eléctrica Gibson "Les Paul" de finales de la década de los cincuenta o un violinista de un violín Stradivarius, pero el que tenga tal preferencia no quiere decir que posea la capacidad económica para adquirir tal instrumento, o siquiera el conocimiento de su existencia, y no por ello dejará de ser un buen músico.

Lo mismo pasa con los cuchillos. Hay piezas tan únicas que pueden costar fortunas, pero un cuchillo humilde y bien afilado nos puede dar cortes tan

perfectos como los de las piezas más exclusivas; de la misma manera, el más fino de los cuchillos, al final, perderá su filo, y si no se afiló nuevamente, terminará siendo tan malo como el que cuesta una bicoca. Un cuchillo desafilado es un cuchillo desafilado sin importar la aristocracia o la villanía de sus orígenes.

Por otra parte, hay quien teme a los cuchillos filosos y bajo esa excusa escuda su mediocridad y holgazanería, ya que un cuchillo sin filo es más probable que termine hiriendo al pobre diablo de cocinero que lo usa; un cuchillo filoso, en cambio, pasará de manera suave a través de ese alimento

que estás cortando, y no sobre tus dedos.

Aquel que compra un buen cuchillo para solamente presumirlo y disfrutarlo mientras conserva su filo original —el cual siempre es apenas un asomo de las verdaderas capacidades del metal, ya que no hay filo como el que uno mismo, con la experiencia y dos o tres buenas piedras, puede darle— y más tarde lo abandona y lo deja en el cajón de utensilios de cocina, para que al abrirlo o cerrarlo el cuchillo golpetee su hoja contra los demás utensilios, aquel que lo usa sobre superficies duras para cortar y es un negligente en su mantenimiento, se merece la herida profunda, sucia, sangrienta y difícil de suturar que tarde

que temprano se llevará al hacer algún corte con prisa y descuido.

El Señor y yo sabemos que hay un lugar especial en el infierno para quien trata mal a su cuchillo.

Un cuchillo sin filo no hace la vida difícil y desagradable sólo a ti y a tus ingredientes, también le complica las cosas al cirujano o médico de emergencias que tendrá que coser esa herida sucia que te has ganado por descuidado.

Déjame ponerte un ejemplo práctico y común sobre este caso que te menciono. Estás en tu cocina tratando de cortar un limón con tu cuchillo desafilado, no corta, hay que hacer más presión, no

corta, más presión; de repente el limón, por su forma redonda, se te resbala y el cuchillo, debido a todo el peso que tuviste que ponerle encima, cae sobre tus dedos.

Ya lo sabes. ¿Quieres ser un profesional en la cocina? Comienza por dignificar tu oficio haciéndote de la mejor herramienta que te puedas costear y, sobre todo, dándole el mantenimiento apropiado.

[2] Extraido de mi blog "cocinandoydivagando".

El éxito se mide por la cantidad de memorias que creaste.

Thomas Keller

ENTRAR POR LAS RAZONES CORRECTAS

El tema ya lo he tocado, ahora quiero ejemplificarlo con unas anécdotas de Jean–Georges Vongerichten, quien es un chef a quien yo considero un gran ejemplo; un hombre de origen francés, con precisión, un alsaciano, quien comenzó su pasión por la cocina desde niño mientras disfrutaba de la cocina casera y familiar, y a quien su deseo por aprender de los mejores, lo llevó a trabajar con verdaderas leyendas gastronómicas de tres estrellas Michelin, como Paul Haeberlin, Louis

Outhier y hasta con el mismísimo Paul Bocuse.

Jean-Georges Vongerichten aprendió la cocina clásica bajo la tutela de los más grandes, tuvo la fortuna de tener estos grandes mentores, quienes, sin duda, le enseñaron los fundamentos de la cocina y el perfeccionamiento en sus procesos y en sus emplatados.

¿Recuerdas que tocamos el tema de los mentores? Como bien puedes ver, este chef lo llevó al extremo y los resultados son más que evidentes.

Más tarde, su trabajo lo llevó a viajar por el mundo, y al estar en Asia, descubrió nuevos sabores; fue tanto su agrado por ellos que comenzó a

integrarlos en su propia cocina. Este hombre sabía las reglas de la cocina clásica a la perfección, por ende, al exponerse a nuevos ingredientes y sabores, logró desarrollar un concepto muy propio y exitoso.

No fue el caso usual del chef que recibe un ingrediente nuevo y lo usa estúpidamente mezclándolo con otro. No, señor; este hombre se sumergía en las nuevas culturas, sus sabores, sus olores, su gente, y era entonces que, comprendiéndolos perfectamente, lograba mezclas nuevas y armoniosas.

Hoy, Jean–Georges es uno de los chefs empresarios más prósperos del mundo, con varios restaurantes en diferentes

ciudades y además con diferentes conceptos. Todos ellos exitosos y ampliamente reconocidos entre los más exigentes.

También es autor de varios libros, todos ellos muy enriquecedores y con recetas de un toque muy particular.

En uno de sus libros, él menciona cómo, en su adolescencia, pudo entrar a laborar en una cocina donde su primer trabajo fue el desplumar faisanes recién cazados.

Todo cazador sabe que para desplumar un ave el proceso más cómodo es sumergirla en agua hirviendo para que las plumas salgan fácilmente, sin embargo, una piel con humedad, será

más difícil hacerla crujiente a la hora de cocinarla; por esta razón, el chef exigía que se hiciera en seco, complicando así el proceso, pero siempre preocupado por el resultado final.

También menciona cómo aquel fuerte olor a ave silvestre impregnó sus manos y su ropa y cómo fue precisamente en ese momento, absolutamente carente de todo glamour, que él decidió que eso era lo que quería hacer por el resto de su vida.

No vio realities de televisión, no entró a la universidad a estudiar la carrera de moda; comenzó por las razones más genuinas, comenzó por la parte más básica de la cocina y fue ascendiendo.

Llevó su carrera de manera inteligente y le dio continuidad al proceso de su formación. Trabajó para tres chefs con estrellas Michelin.

Generalmente, al trabajar años con un solo chef, de este prestigio, ya tenemos un pasaporte para convertirnos en chefs exitosos, pero él no lo hizo así, no se conformó. Prolongó su aprendizaje de una manera extrema y por ello no es de extrañar su éxito.

Mira la diferencia, tú sales de la escuela, haces una práctica profesional con Ferran Adrià y ya eres chef, cosas de la vida.

Permíteme reír un poco con un caso de la vida real que, además, es recurrente.

Sales de mi cocina tras un año de estar conmigo y en donde adquieres apenas tu segundo o tercer año de experiencia profesional y ya eres chef.

Sí, ya sé que esto suena ridículo porque es ridículo, sin embargo, sucede; en fin, este es un pasaje sobre la inspiradora historia del chef Jean–Georges, y no sobre la tragicomedia de la gastronomía que me toca vivir a diario.

Te recomiendo cualquiera de sus libros y que leas algo acerca de él en internet; él no aparece en muchos programas, no publica mucho en medios electrónicos, y no hace hashtags. Él está metido en sus diferentes cocinas, muy ocupado, cocinando y dirigiendo a sus equipos.

Lo más difícil de todo es hacer un plato consistentemente

bueno. Que lo ordenes siete años después, que siga en el menú y siga tan bueno como lo recuerdas.

Mario Batali

A LOS EMPRESARIOS RESTAURANTEROS

Señores, me quejo amargamente de los nuevos chefs de 22 años de edad, pero, como ya lo leyeron a lo largo de esta obra, ellos no son enteramente culpables. Están las escuelas que reparten el título como si fuera un panfleto, están los programas de televisión que les venden fantasías, están las redes sociales que pueden elevar a niveles astronómicos a un sujeto en cuestión de un par de tweets y están ustedes los restauranteros.

Sí, señores. Viví un caso hace poco

menos de un año. Requería yo a un "encargado de turno" es decir, a un cocinero que contara con algunos años de experiencia real y que además tuviera un poco de experiencia como líder.

Llegó a mi cocina un sujeto con casi una década de experiencia, se le veía ya bastante sazonado en los menesteres de cocina; al entrevistarlo, me comentó cómo había solicitado trabajo en un restaurante de reciente apertura, pero había sido rechazado, pues le habían dado el puesto a un joven con la licenciatura en gastronomía. El chico recién había egresado y su superioridad académica se había impuesto sobre la experiencia de este otro aspirante.

Hoy, esta persona de la que te hablo, sigue en mi cocina, es un buen líder y un sujeto al que le puedo confiar muchas responsabilidades con la seguridad de que las hará bien. En cambio, el restaurante donde se quedó el joven licenciado, ya cerró sus puertas; la clientela se quejó de la calidad de los alimentos, de su mal servicio, de su inconsistencia y de la lentitud; el lugar, sin duda había requerido de una muy buena inversión, era un lugar con excelente decoración, ambientación y ubicación, sin embargo, fue en la cocina donde la inversión falló, en sus equipos, dimensiones y, sobre todo, en el chef.

Señores, el chef, odio tener que decirlo,

es uno de los pilares de su inversión. Sean cuidadosos y exigentes en su selección y recuerden que el trabajo barato no es bueno y el trabajo bueno no es barato.

Te haré unas preguntas:

En caso de un problema legal de índole penal, ¿contratarías a un recién egresado de la facultad de derecho para tu defensa?

Si padecieras de un problema médico que requiere de una cirugía, ¿preferirías que te interviniera el médico con 20 años de experiencia, o el recién egresado?

Para construir tu casa, ¿contratarías al recién graduado, o a aquel que ya tiene

más de una década construyendo?
No más preguntas.

Tengo una forma de pensar muy moderna; el chef está para dirigir

el equipo, no para estar tras la estufa.

Alain Ducasse

APRENDE INGLÉS

Este es también un tema del que ya había escrito con anterioridad en mi blog, y que considero de suma importancia tocar también en este libro.

A continuación te enumeraré algunas de las razones para aprender la lengua de William Shakespeare, cada una de ellas lo suficientemente poderosa como para que consideres seriamente el estudiarlo.

1. Vas a encontrar muchos más libros en inglés.
2. Por paradójico que suene, además de incrementar la variedad, será más

económico.

3. El material que vas a encontrar será más adelantado a lo que hallarás en la librería de tu ciudad. Hago un paréntesis aquí. Si vives en España, muy posiblemente en la librería de tu pueblo puedas hallar cosas nuevas y modernas en tu propio idioma, pero si vives en América como yo, te darás cuenta de que este material español no es fácil de encontrar en el Nuevo continente, y cuando lo encuentres, verás que el precio es obsceno.
4. La cantidad y calidad de contenido que encontrarás en internet, será siempre superior en inglés. ¿No me crees? Hagamos una prueba. Entra a

Youtube, busca “Filete wellington”: 3,990 resultados, hoy 27 de diciembre de 2015. Algunos de esos videos, los mejores, están en inglés, incluso haciendo la búsqueda en español. Ahora busca: “Beef wellington”: 40,400 resultados. ¿Ya me crees?

5. Si cuentas con una tablet o un iPad, en www.amazon.com encontrarás miles de libros, de excelente calidad, de los mejores chefs y autores del mundo, con la mejor fotografía, a precios muy accesibles y disponibles para bajarlos a tu dispositivo en minutos. Encontrarás: The professional chef, On food and cooking de Harold McGee, y hasta Modernist cuisine at home.

Es un enorme caudal de conocimiento y material de fácil consulta a tu disposición, claro, siempre y cuando entiendas bien el inglés.

Piénsalo.

En la industria restaurantera hay una distribución muy

equitativa del dinero, excepto por la cocina. La cocina es el grupo de gente con los ingresos más bajos.

Mario Batali

CAMBIAR DE OPINIÓN ES DE SABIOS

Un día, apareció en mi cocina una mujer muy guapa; joven, inteligente, de modales impecables, pero con un carácter firme que se escondía tras una perfecta y encantadora sonrisa. La entrevisté, me llamó la atención la seguridad con la que contestaba a mis preguntas, me gustó su actitud en general, y además realmente necesitaba a alguien para cubrir el puesto de mi cocina fría.

Generalmente, "la fría", como le llamamos en el medio, es una de las

primeras estaciones a las que se accede como cocinero. Se dice que es más sencilla, ya que de ella solo salen ensaladas, algunas entradas frías y, en algunos casos, postres.

En mi cocina, por azares del destino, esta estación se ha convertido en una de las más complejas, tanto por la cantidad de productos y recetas que se manejan en ella, como por las presentaciones que exigen cierto nivel de detalle.

Esta área es la que recibe el primer embate por parte de mis comensales y, al parecer, tengo muchos buenos clientes que van a mis mesas especialmente por algunos platos servidos por esta estación.

Desde la primer jornada, en la que comencé a explicar a esta chica cada una de sus actividades y recetas a desarrollar, ella me planteó muchas preguntas, todas ellas muy acertadas, lo cual siempre interpreto como un gesto de inteligencia.

Comenzó su trabajo, me sorprendió lo organizada y eficiente que era. Por muy dura que fuera la jornada, ella, en silencio, y con movimientos precisos y calculados, me entregaba platillos perfectamente emplatados, en buen tiempo, a excelente temperatura y cada uno digno de fotografiarse.

La observé durante una hora, sin temor a equivocarme me dije a mí mismo:

—Ella tiene el toque.

Por si fuera poco, en algún momento, un cocinero hizo una broma fuera de lugar, y en un pestañeo, ella lo puso en su sitio, no hubo titubeos, ni timidez. Ese rostro sonriente se tornó serio y con una firmeza absoluta, pero sin perder ni un ápice de feminidad, le marcó un alto definitivo al gracioso en turno, y con ello le quedó claro al resto del equipo, que con ella no se meterían fácilmente. La patanería no sería tolerada.

Estaba yo en presencia de alguien que llegaría hasta el cielo en la gastronomía profesional. Ella lo tenía todo; habilidad, carácter, juventud, energía, carisma, inteligencia y, por si fuera

poco, belleza.

Mientras ella formó parte de mi equipo fui muy afortunado por muchos meses. Ella era lo que yo llamo "un ángel de cocina". Yo sabía que ella llegaría puntual, que todo lo que saliera de su área siempre estaría perfecto, que contaría con su incondicionalidad, y que además, nunca se quejaría. Sin embargo un buen día escuché esa frase que todo chef tememos escuchar:

—Chef, ¿puedo hablar con usted?

Aún no había terminado la frase, cuando yo ya sabía que la había perdido para siempre. Ahora solo me faltaba escuchar dos cosas, por qué y a dónde se iría. Pero esta mujer no iba a dejarme

sin sorprenderme una última vez, en la conversación me dijo grandes verdades.

—Chef, este es un trabajo muy pesado, muy difícil y muy mal pagado. Casi no tengo tiempo para mí, salgo muy cansada y el dinero es poco.

Todo fueron aseveraciones tras sus palabras. No había intenciones de negociar hostilmente. Ella ya tenía una radiografía de la industria, la interpretó adecuadamente y descubrió que eso no era lo que quería para su vida.

Me dio una fecha de salida con unas semanas de anticipación, como una profesional, y salió de forma graciosa y elegante. Salió por la puerta grande.

Cambió de opinión tras experimentar en carne propia las verdades de la profesión, hizo un juicio muy congruente y, con base a ello, tomó una gran decisión.

Hoy, sigo contando con su amistad, veo con gusto a una ejecutiva exitosa que llega a mi comedor como cliente y con quien, cada que veo, tengo una buena y muy animada charla.

Nuestra broma usual consiste en que yo le hago la oferta para que retome su antiguo puesto y ella, con su habitual elegancia y enorme sonrisa, me rechaza la propuesta.

En una de esas ocasiones, me confesó:

—Chef, hoy gano mucho más, trabajo

menos, y tengo más tiempo para mí.

Yo no puedo sino aplaudir y admirar su decisión. Esta profesión, no es para todos, y el cambiar de opinión es muy válido.

La cocina profesional puede ser tan nociva para tu vida como una mala relación, hazlo y hazlo bien. Si al pasar del tiempo te das cuenta de que esto no es para ti, corta de tajo y haz algo que puedas seguir haciendo toda tu vida apasionadamente, de lo contrario, serás un profesional mediocre y muy posiblemente esta carrera se convierta en un camino plagado de infelicidad para ti. Gracias, Pau.

Una vez que decides tu ocupación, debes sumergirte en tu

trabajo. Tienes que enamorarte del trabajo. Jamás quejarte de él. Debes dedicar tu vida a ser un maestro de tu habilidad. Ese es el secreto del éxito y de que te traten honorablemente.

Jiro Ono

EL PAYASITO

Toda cocina de todo el mundo tiene a sus personajes; es decir, están el gruñón, el serio, el introvertido, el exconvicto, el rebelde, el parlanchín y por supuesto, no hay cocina sin su propio payaso. Ese que de todo saca una broma, ese que imita a cada uno de sus compañeros en cuanto este se da la vuelta, el que también imita al chef en sus rabietas o en su forma de hablar. Ese personaje, a veces, brinda un toque de humanidad a lo que es un ambiente demasiado arduo. Nos hace reír con sus ocurrencias y es "la sal y la pimienta" del equipo. Al

parecer todo es bueno y el payaso es una figura inspiradora, ¿verdad? Pues te diré qué pasa con esos personajes.

El payaso es una persona a la que difícilmente vamos a tomar en serio; tal vez sea una persona eficiente y sus manos sean tan rápidas como su lengua, por lo que va a lograr su permanencia en el equipo, pero ¿qué pasará cuando, como chefs, necesitemos promover a alguien para un puesto más alto, y en el que ya sea necesario girar instrucciones y dar órdenes a los compañeros?

¿Cómo reaccionarías si hoy, ese compañero, que ayer bailaba la macarena en la cocina colocándose dos toronjas adentro de su uniforme para que

lucieran como protuberantes senos, te diera una orden o te llamara la atención?

Perdóname, pero yo me reiría. No podría tomarlo en serio, y si me diera una orden, en definitiva, me daría risa y le preguntaría si es una broma, o le diría que no bromeara con eso; después de todo fue el bufón de la cocina y ahora, ¿es mi jefe? No. No lo veo viable.

Por lo mismo, jamás he promovido a un "payasito" dentro de mi cocina, y tampoco conozco a ningún buen chef que haya sido el bufón de la cocina en algún momento de su carrera.

Mis compañeros y amigos te pueden confirmar que soy una persona con mucho sentido del humor, que soy

irreverente, bailador y bromista. Todo tiene un momento y un lugar, y en definitiva, no es la cocina en horas de servicio o de preparación. Mi consejo: No seas el payasito. Tómalo o déjalo.

Las cocinas son ambientes muy duros, por ello forman

caracteres increíblemente fuertes.

Gordon Ramsay

La comida puede ser expresiva, y por lo tanto puede ser arte.

Grant Achatz

FORMANDO UN GRAN EQUIPO

Para mí, no existe gran chef si no hay un gran equipo detrás
Daniel Boulud

La cocina, más que el taller de un gran artista, es una línea de producción que opera sin parar, en la que cada uno de sus miembros forma parte ininterrumpida de la cadena.

No imagines que el chef es la encarnación de Jackson Pollock en la cocina, y que lanza sus pinceladas a diestra y siniestra usando un gran

espacio y salpicando con libertad sobre un gran lienzo, mejor piensa en la línea de ensamblaje de una maquiladora o de una compañía automotriz.

Tendrás que perdonarme si rompí tus fantasías, pero esta es la verdad de la gastronomía; esta forma de operar, es armoniosa, fluida y eficiente, siempre y cuando cada una de las piezas trabaje en sincronía con las demás.

Sin embargo, si de esta gran cadena, uno solo de sus componentes falla (o sea tú, bien sea porque eres lento, incapaz, torpe, descuidado o por cualquier otra razón), el sistema completo se va a caer y el servicio colapsará por tu culpa.

Una cocina, en plena operación, es una

coreografía bien orquestada y si uno solo de los miembros pierde el ritmo, hará que todo se vaya por puertas, y de eso ni Dios padre nos salva.

Un solo platillo saca de tiempo a una mesa, una mesa tardía saca de tiempo al resto de las órdenes y así sucesivamente, hasta que, en cuestión de minutos, todo se hizo un desastre y "estás camote" como decimos en México, o como dicen los franceses tan acertadamente, estás "dans la merde", es decir, con la mierda hasta el cuello.

Las cosas buenas de la vida se logran paso a paso y lentamente, para las malas, el efecto dominó se aplica literalmente y sucede en un instante.

No importa que seas el mejor, tu cocina es tan buena como el peor de sus cocineros.

Es tu deber, desde el inicio de tu carrera, convertirte en un excelente "engranaje" de la maquinaria, debes ser aquel que tiene su área limpia, su mise en place lista y bien abastecida, aquel que llega puntual, que pone atención y que trabaja a un ritmo rápido y fluido.

¿Por qué te digo esto en un ensayo en donde lo que se predica es la formación de un buen equipo? Para formar un gran equipo, hace falta que tú hayas sido un buen elemento. No podrás transmitir algo que no viviste y experimentaste.

Los buenos elementos se atraen entre sí.

Muchas veces me pasó en mi carrera, que trabajé con excelentes compañeros, y para mis adentros pensaba: Si en un futuro, lo tengo en mi equipo, vamos a lograr grandes cosas. Afortunadamente, ellos pensaban igual, por lo que cuando yo me aparecía con una invitación, ellos accedían con gusto a trabajar conmigo. Mi relación con una buena parte de mi equipo actual, se gestó hace décadas, en las que nos conocimos como iguales y fuimos fuente de inspiración mutua y compañerismo entre nosotros.

Recuerda, desde tus inicios te debes de convertir en una persona que inspira a los demás, esto es algo que solo lograrás si te comportas como un

profesional.

Si quieres rodearte de profesionales, predica con tu ejemplo, inspira a tus compañeros a trabajar tan duro y eficientemente como tú lo haces, ya verás cómo ellos te van a seguir.

Creo que mi mayor fuente de estrés es el estrés que me genero a

mí mismo.

Thomas Keller

OBSERVA, ANALIZA Y DEDUCE

CASO 1

7 de diciembre de 2015.

Hace escasos minutos, le solicité a una de las personas que ostenta el cargo como encargado de cocina o chef de partie una difícil labor: colocar un rollo de papel en una papelera manual, de esas en las que uno jala la palanca hacia abajo y nos arroja un pliego del rollo de papel para secarnos las manos.

Para ser franco, nunca he usado esta marca y modelo de papelera, pero imagino que si la opera el personal de

limpieza, uno no necesita un doctorado en ingeniería industrial del Massachusetts
Institute of Technology para comprenderla; sin desviarme del tema, mi compañero (por cierto, egresado de la licenciatura en gastronomía) abrió la papelera, en cuanto lo hizo, vi un juego de rodillos y el engranaje que los hace trabajar; mi compañero colocó el papel y, al jalar la palanca para comprobar el funcionamiento, los rodillos giraron, el rollo se desacomodó y se salió de lugar.

Para mi sorpresa, cuando continuó con el proceso de colocar el rollo, en lugar de intentar algo diferente, hizo exactamente lo mismo, cosa que me

causó desesperación, pero guardé silencio, hay quien aprende más lento, además de que me corresponde ejercer la paciencia. El resultado, el mismo, ¿pues qué esperabas? El rollo salió de lugar, y este sujeto, ¿trató de hacer...? Adivinaste, lo mismo.

La imbecilidad, cuando es tan grande, ya exige que se le señale y se le denuncie.

—¡Alto! ¡Observa! Ya te equivocaste, en lugar de intentar algo diferente hiciste de nuevo exactamente lo mismo. ¿Qué esperas que suceda —increpé con voz estridente—? Mira —dije—, yo ya comprendí el funcionamiento del aparato. No lo conozco y nunca lo he

usado, pero vamos, ya saqué mi deducción y ya lo entiendo. Tómate un minuto para analizarlo y pensar tu siguiente movimiento. ¡Vamos, tú puedes!

Pasaron unos instantes y con base en mi fuerte presión visual y presencia física a escasos veinte centímetros de distancia, el sujeto comenzó a intentar otras opciones.

—¡No! ¡Así no! ¡No, así tampoco! ¡Piensa y observa! ¡Por favor, piensa! ¡No tienes que reacomodar rodillos, no necesitas herramientas, necesitas poner atención y vas a entender!

De repente, se escuchó un coro celestial, una luz cálida entró a manera

de rayo de sol y acarició la cabeza de este sujeto, quien ante tal señal de iluminación divina, tomó la única decisión posible. Voltear el rollo. Sí, invertir su sentido. ¡Voilà! ¡El gran eureka llegó! El colaborador me miró con felicidad y me regaló una gran sonrisa cocodrilesca al completar el gran desafío.

He de confesar, siento cariño por este tipo, el muy bruto es encantador, además de ser mi única opción en estos momentos en los que recién abrí otra sucursal en una ciudad que no conozco, él es oriundo de la zona.

Salí al comedor, inhalé profundamente y como mejor pude, contuve las lágrimas

y pensé:

—¿En qué mundo vivimos?, ¿no se supone que las nuevas generaciones son más despiertas y avispadas que las de antes? —preguntas para las que no tengo respuestas; al mirar a mi alrededor, descubro que el sentido común es el nuevo súper poder.

Mira, la cocina no es ciencia nuclear ni mucho menos espacial, pero un poco de capacidad analítica y sentido común te llevará muy lejos.

CASO 2

5 de diciembre de 2015, año del Señor. Un miembro de mi equipo tenía la labor de romper unos huevos y ponerlos en un tazón. Le solicité esto con naturalidad a

sabiendas de que es una operación muy básica, y si a esto le sumamos que esta persona es egresada de la licenciatura de gastronomía —¡ah!, y que además cuenta con los "obligados" tatuajes y piercings los cuales, al parecer, en esta nueva generación, son signo inequívoco de grandeza culinaria—, yo de seguro recibiría unos huevos perfectamente quebrados, de apariencia integra y además sin trozos de cascarón adentro. ¿Estás de acuerdo conmigo?

Bien. Te cuento que recibí la mitad de los huevos ya con la yema reventada, con trozos de cascarón adentro, además de que el área en donde lo hizo parecía el sitio de una "ovo masacre", o como

quiera que se le llame al acto de destruir los huevos por maldad sin la finalidad de ser utilizados para su consumo.

El resultado, mi corazón se rompió, al igual que las yemas, y mi fe en la raza humana, como la especie más inteligente de la tierra, comenzó a perderse, pero dada la gran disposición de esta persona, su amabilidad y formalidad, no estallé en cólera, simplemente le señalé sus errores, le expliqué cómo hacerlo, esperando que, para la siguiente vez, atendiera mi instrucción, o bien, recordara los conocimientos adquiridos en la escuela culinaria.

Para mis adentros pensé:

—No se supone que le enseñe a un

egresado de la escuela culinaria cómo romper un huevo, de ser así, él debería levantar una demanda judicial para que le regresen el dinero que tan estúpidamente gastó en colegiaturas de esa escuela gastronómica. Luis, no supongas, no pienses. Siempre espera lo peor y explica paso a paso y pon el ejemplo de lo que quieres, así sea hervir una taza de agua en el microondas —me dije para mis adentros y reconocí mi propia culpa.

Llegamos a la siguiente ocasión de elaborar esta misma receta. ¿Los cambios? Ninguno. Puedo copiar y pegar el párrafo que relata la anécdota porque fue lo mismo. Para ese momento

ya estaba yo muy desgastado, contuve la ira que sentí. Mis estallidos coléricos habían ocasionado la deserción de cuatro personas en menos de veinticuatro horas, así que pedí al cielo paciencia, sencillamente le dije:

—Estás aprendiendo y no me importa que te equivoques, pero equivocarse dos veces con la misma situación y de la misma manera, me habla muy mal de ti. Si vuelves a llegar con los mismos resultados, a pesar de haber usado un método diferente, no voy a tener ningún problema. El ver que intentaste algo nuevo, me habla bien de ti, aunque hayas fracasado nuevamente, pero ¿tropezar de nuevo con la misma piedra, en el mismo

camino y a la misma hora? ¡Por favor! Reta un poco a tu inteligencia. ¡Aunque sea un poco, por el amor de Dios!

Realidades de la cocina. Acostúmbrate. Si eres inteligente, los primeros diez años de tu carrera, serás testigo de estas imbecilidades, las cometerás también y quiero pensar que aprenderás de ellas. Vas a causar la ira desenfrenada del chef y posiblemente no entiendas en ese punto el "¿por qué tanto escándalo por una carne quemada?", cuando el chef estalle de ira, pero no te preocupes, capitaliza la experiencia, porque si sigues por este camino, el karma va a hacer su trabajo y pondrá en tu equipo a alguien tan inexperto como tú lo fuiste al

principio de tu carrera, y esto completará el círculo.

Nota: ninguno de estos dos miembros del equipo mencionado laboran más conmigo, uno de ellos duró un par de días más y al otro también lo tuve que sacar inmediatamente después.

El cocinero que se preocupa por el éxito, va a dirigir su atención

a la preparación impecable de su "fondo", y para lograrlo, no solo se preocupará por usar los ingredientes más finos, sino que también ejercerá el cuidado más escrupuloso en su preparación, porque, en la cocina, "el

cuidado", es la mitad de la batalla.

Auguste Escoffier

ERES TAN BUENO COMO EL PEOR DE TUS INGREDIENTES[3]

—¡Esto no sirve! No importa que tengamos platos nuevos y de diseño vanguardista, no importa si esto está bien sazonado, no importa si está servido en buen tiempo y en buena temperatura... Esto es inaceptable y degrada tu trabajo, el de tus compañeros y la reputación de este buen restaurante.

Estas fueron mis palabras el 26 de febrero de 2013 en ese increíble restaurante, en el que los dueños me honraron con su confianza y sus recursos

al contratarme como asesor. Ese primer párrafo se lo recité al novel chef que está al frente del negocio y en periodo de prueba. Palabras serias, dichas mirándolo fijamente a los ojos porque la falta la sentí como una afrenta.

Vamos, se trata de un buen aspirante, y alguien que sí se esfuerza en las cosas importantes (merece abrirse un post a este respecto) va a salir adelante, pero si pierde el foco sobre lo más básico, tirará su carrera al retrete en un minuto.

¿Y cuál fue la falta de este chef? ¿Acaso sirvió un pescado descompuesto? ¿Una vianda sin sal? ¡No! El joven colocó, como último toque decorativo, unas hierbas, caso

concreto “micro–greens” o “brotes”, que estaban ya demasiado marchitas. La vida útil de este producto ya estaba en sus etapas finales. ¿Estaba malo? No. ¿Entonces? Simplemente no estaba perfecto, cosa que, en un establecimiento de nivel alto, es el equivalente a traicionar a la patria.

Esta es una profesión en la que la atención a los detalles hace la diferencia, por lo que la selección y cuidado de nuestra materia prima es fundamental. El mejor aderezo del mundo es incomible sobre lechugas marchitas. La mejor marinada es inservible en carne de baja calidad. La mejor presentación se ve denigrada si el

olor no es absolutamente fresco. ¿Se entiende mi idea?

En mi carta tengo muchos ingredientes; curiosamente tengo un vínculo muy personal con la mayoría de mis proveedores y a muchos de ellos ya los considero como buenos amigos, porque, en gran parte, dependo de ellos, el éxito de mi negocio va de la mano con el éxito de ellos.

Tengo una comunicación muy franca y constante con ellos. Si un producto llega por debajo de mis expectativas, ya saben que, a escasos minutos de la entrega, recibirán una llamada telefónica mía explicando el porqué no recibí su mercancía y ellos van a entenderme y a

apoyarme, como buenos proveedores y amigos que son y se van a asegurar de que me llegue solo lo mejor, porque desde el inicio les explico lo mucho que me preocupo por mis clientes. Estoy dispuesto a pagar por cosas buenas, porque eso es lo que me gusta servir, y por otra parte, mis clientes están pagando por cosas buenas.

Hace un par de días fui con uno de mis amigos y el motivo de mi visita fue, en gran parte, porque disfruto el ver cómo "nace" eso que yo voy a servir en tu plato. Me gusta ver cómo cada semilla orgánica es plantada en esas tierras vírgenes de pesticidas, cómo son regadas con el agua de un pozo, y me

gusta atestiguar la dedicación con la que son cosechadas por una familia entregada a lo suyo.

Cuando nos hacemos conscientes de que cada ingrediente nuestro es algo vivo y que merece ser tratado con respeto a la vida, nos convertimos inmediatamente en mejores anfitriones y en mejores chefs.

¿Te habías puesto a pensar en esto?

[3] Tomado de mi blog "Cocinandoydivagando".

40% de lo que hice, fueron errores. Hoy lo llamo "investigación y

desarrollo”.

Jamie Oliver

INVIERTE EN TU PROPIA EDUCACIÓN

Todavía lo recuerdo: $53 dólares americanos en el año de 1994.

El peso mexicano había sufrido un desplome histórico y catastrófico que enterró para siempre mis esperanzas para ir a estudiar a la escuela hotelera de Lausanne en Suiza.

Mil cosas pasaron, culpé a la vida, culpé a la muerte, culpé al gobierno y ni Dios se libró de mis reproches.

Me sentí la víctima más afectada por el universo e hice una rabieta en la que solo me faltó zapatear la tarantela; sin

embargo, tras algo de desahogo, auto flagelación y otros derivados del berrinche, me propuse salir de la situación por méritos propios y con mis muy escasos recursos.

Siempre he sido un curioso, un autodidacta y alguien quien se refugia en los libros para aprender, escapar a la realidad y soñar despierto. Recordé un libro que había disfrutado en mi niñez titulado The new professional chef, era el libro de texto del Culinary Institut of America, otra escuela a la que yo ya no podría asistir por cuestiones financieras, pero recordé el libro en su edición de la década de los setenta en los que aparecían el “Bake Alaska”, pollo Kiev

y puntas de filete Stroganoff como platillos vanguardistas y de élite.

Busqué el libro y comencé a leerlo, necesitaba sentir que el hecho de no asistir a la universidad de mis sueños no iba a truncar mi carrera, tendría que hacer un plan b tras la imposibilidad de estudiar en Lausanne, así que comencé. Fue refrescante el leer y asimilar todo ese cúmulo de información valiosa; tras algunos días en que devoré cada página, me pregunté, ¿Existirá una nueva edición de este libro? ¿Algo más contemporáneo?

Investigué entre conocidos y me enteré de que había una nueva edición. Recuerda, el internet apenas comenzaba

y hacer una investigación iba más allá de entrar a google, pero a pesar de eso, uno hacía las cosas.

Cuando supe de un amigo que iba a ir a los Estados Unidos, le pedí que me comprara el libro, le pedí que fuera a "Border's" y lo comprara. Le di algunos dólares, y al cabo de unos días yo tenía en mi poder ese gran libro.

Lo leí de principio a fin, elaboré cada receta que me causaba curiosidad. Para mi sorpresa, cada cosa que uno hacía de ese libro, resultaba en un plato exquisito y con los rendimientos exactos (recuerda, es un libro de texto). A partir de ese libro, para mí no hubo imposibles.

—Luis, ¿sabes hacer roast beef?

—Claaaaaro que sí —respondía yo— y acto seguido, corría a consultar mi libro, tomar nota de la receta, leer sobre los procesos involucrados, memorizar y de ahí pasaba a la cocina, donde, con presteza y seguridad, ejecutaba lo que había leído.

Te puedo decir que, a la fecha, tengo más de media tonelada de libros de cocina, tengo la edición hispana de Modernist cuisine, Ma cuisine de Escoffier, Larousse gastronomique y muchos otros libros que se consideran casi objetos de culto.

Si me viera en el caso de tener que abandonarlos todos y quedarme solo con

uno, sin duda me quedaría con The new professional chef.[4] Fue un libro que me dio seguridad, un libro que me permitió cuestionar con autoridad a mis profesores universitarios años después, me dio la herramienta de debate más formidable en mi arsenal, y por los conocimientos y experiencia que obtuve gracias a él, me convertí en un cocinero que hablaba con autoridad y conocimiento de causa.

Con el paso de los años, terminé la carrera universitaria con recursos propios, viajé, conocí y experimenté.

Me atrevo a decir que, mucho de mi avance, fue gracias a ese libro. Los 53 dólares mejor invertidos de mi vida.

[4] Actualmente, se llama The professional chef.

Solo tengo el restaurante. Y Solo tengo el restaurante.

Solo tengo el restaurante. i hago otras cosas, son solo cosas que tienen que ver con el restaurante.

René Redzepi

NO TE METAS CON NUESTRA COMIDA

Transcurría la apertura de un nuevo restaurante, donde por supuesto yo fungía como chef. Un cocinero, que he de confesar, es una excelente persona y de un trato muy agradable, se integró al equipo; desde el principio vi que su capacidad era muy limitada, particularmente en cuanto a su velocidad y productividad, pero por otra parte, esta persona era diligente, amable, buen compañero, puntual, muy trabajador y confiable, toda una serie de cualidades que hacían que sus carencias en otros

ámbitos se vieran equilibradas.

En este periodo complicado que es una apertura, traté de ejercer la tolerancia con él, basado en estas características tan positivas que te mencioné. En verdad que hice un gran esfuerzo y estiré mi paciencia hasta el límite; sin embargo, un día, ya con casi diez jornadas de práctica en el puesto y tras haber sido perfectamente aleccionado por mí sobre cómo servir mis platos, descuidadamente añadió salsa de soya pura a un platillo que llevaba una salsa compuesta de jugos de cítricos, salsa de soya y otros ingredientes. La salsa de soya es casi negra, y la otra tiene un tono ámbar obscuro. Un poco de atención

haría que hasta un neófito viera la diferencia, pero él no lo vio y, con toda la naturalidad del mundo, envió el plato al comedor, donde por supuesto, el cliente se quejó y al regresar el platillo, me percaté de lo sucedido.

Este tipo me cae bien, y ya mencioné cómo su personalidad haría que la madre Teresa de Calcuta luciera como una guerrillera de la jihad islámica, sin embargo, se metió con mi comida y eso va más allá de la paciencia que yo pudiera tratar de ejercer.

Creo que esta es una falta que ningún chef, que se precie de serlo, debe tolerar.

Hacer buena comida es a lo que hemos

dedicado nuestra vida, con base en ello es que nos forjamos de una reputación y obtenemos el sustento, así que si llega una persona descuidada que hace las cosas sin poner atención y pone en riesgo la satisfacción de nuestro cliente, el prestigio del restaurante y nuestro buen nombre, no habrá piedad.

Hoy recibí miradas de reproche, de incredulidad y hasta de desprecio por mi decisión de sacar del equipo a un miembro tan querido, pero, sin duda alguna, fue lo correcto y lo haría las veces que fuera necesario para proteger esa buena reputación que he tardado décadas en forjar.

No es fácil tomar ese tipo de

decisiones, pero esto es algo que es impensable pasar por alto.

No te metas con la calidad de nuestra comida.

Un buen chef debe ser un gerente, un hombre de negocios y un gran

cocinero.

Wolfgang Puck

“EL FIN JUSTIFICA LOS MEDIOS”

Me atrevo a citar a Maquiavelo porque soy un firme creyente de sus enseñanzas, y porque en más de alguna ocasión he aplicado sus principios con la finalidad de corregir un problema.

Principios de la década de los noventa. Estoy en una cocina donde soy el saucier, es decir el cocinero a cargo de las salsas, y a un lado mío trabajaba el poissonnier es decir, el que hacía el pescado en la plancha.

Este personaje tenía la asquerosa costumbre, al igual que el chef y que

muchos otros cocineros de esas épocas, de meter sus dedos en los alimentos y chupárselos para probar el sabor de las cosas.

La costumbre me parece reprobable y aunque vi a muchos grandes chefs hacerlo, siempre me pareció incorrecto, ya que entre mis muchas manías, tengo algo de misofobia.[5] Por lo que me prometí que esos malos hábitos no los iba a tolerar en un futuro en la que fuera mi cocina, así como tampoco la iba a permitir en mi estación si es que algún compañero de igual o menor jerarquía se atrevía a intentarlo.

Pero como les decía, este poissonnier, cada que hacía yo una salsa, él le metía

los dedos.

Yo era menor que él y tenía menos tiempo trabajando en esa cocina, pero a pesar de eso le dije, claramente, que no lo hiciera. Huelga decir que fui ignorado y lo hizo una vez más.

—Suficiente, esto no va a seguir así —me dije.

Tomé un sartén y comencé a caramelizar azúcar, una vez que comenzó a tomar color dorado, a más de 130o C, añadí algo de rodajas de chile guajillo seco, cebollín picado, anís, jengibre, un poco de canela y bajé el fuego al mínimo. El aroma que despedía eso era simplemente delicioso, y es precisamente por lo que añadí esas

especias, los aromas iban a seducir a mi presa y arrastrarla a mi telaraña, además eso lucía como una salsa, una deliciosa y fragante salsa. La ratonera estaba preparada y cebada. Abandoné mi estación para ir a la cámara frigorífica, con eso se cerraba la emboscada.

Instantes más tarde, escuché un grito que de seguro llegó a todos los confines del país. El grito fue desgarrador y sólo podía ser fruto de un dolor extremo. Regresé a mi estación y vi a este compañero con una seria quemada por caramelo en los dedos, labios, lengua y paladar. El caramelo alcanza temperaturas muy altas, y al entrar en contacto con la piel, se solidifica casi

inmediatamente, y cuando lo desprendemos, se viene con un trozo de nuestra piel adherida, por lo que deja cicatrices que duran años o incluso toda la vida. Como bono adicional, muchas personas, como él, tienen el instinto de llevarse a la boca los dedos al quemarse, y pues el resultado es que se queman también la boca.

"Dolor" es la palabra que me viene a la mente al recordar el incidente.

—¡Me quemaste! —dijo acusadoramente con ojos inundados de lágrimas de sufrimiento y posiblemente de ira.

—Mira —le dije—, yo estaba haciendo la base para una salsa, no entiendo

porqué le metiste los dedos, y si quieres acusarme con el chef, pues adelante. Vamos a ver qué pasa —le dije a manera de reto.

Sobra decir que jamás volvió a meter los dedos en mis salsas. Mi método fue políticamente incorrecto, pero recuerda, la cocina no es un lugar donde se ejerce la política, posiblemente por eso sea tan perfecta.

Con el paso del tiempo, mi cicatrizado compañero y yo nos hicimos amigos, y a la fecha bromeamos al respecto; él aprendió a vivir con su cicatriz y me sigue acusando por algo de lo que yo alego inocencia. Han pasado casi dos décadas y yo sigo insistiendo en que "mi

salsa" solamente estaba ahí en proceso de ser cocinada pero él asegura que yo le tendí una trampa. Nunca lo sabremos, les ruego que nunca discutan con él este capítulo del libro.

Recuerden, no metan los dedos en las salsas, para eso están las cucharas.

Ese fue un día más en la lucha de Luis Jiménez contra los gérmenes.

[5] * Fobia a la suciedad, la contaminación y los gérmenes.

El conocimiento será tu pasaporte a cualquier lugar del mundo al que

quieras ir.

Marco Pierre White

ES PERSONAL

Comencé mi carrera como chef, porque desde pequeño la comida representaba más para mí que para otros niños. Lo mío con la cocina es un romance, es una pasión y no solo un afán de satisfacer el hambre o de hacer platos bonitos.

Amo cada una de las partes de esto que llamamos “cocinar”. Recibir un pescado fresco, tocarlo, olerlo, sentir cómo mi cuchillo se desliza suavemente mientras lo corto en filetes, el sonido que hace al entrar en contacto con la plancha caliente y ver cómo ese producto termina servido sobre un plato, son la

clase de cosas que me hacen feliz.

El aroma del pan saliendo del horno, o el del ajo cuando se fríe suavemente en el sartén, el sonido que hace un buen corte de carne al tocar la parrilla casi candente son las cosas que nos inspiran, que nos hacen sonreír y sentirnos afortunados cada día por haber escogido esta profesión.

Suena tonto para el resto, pero para nosotros, nuestra cocina y nuestros ingredientes, son cosas que tenemos en la más alta estima y cualquier cosa que atente contra ello, es algo personal.

¿Has escuchado ese libro tan famoso de los cuatro acuerdos, en donde se enfatiza tanto que "nada es personal"? ¡Basura!

Nuestra comida es personal, es absolutamente personal; así es para todos los que hemos llegado a ostentar el título chef, porque nos lo hemos ganado, hemos pasado por muchas cosas, como lo son miles de horas de pie en el calor, soportando abusos verbales, laborando jornadas de hasta dieciséis horas, pasando la noche de año nuevo, el día de la madre y el día del padre lejos de nuestras familias, celebrando nuestros cumpleaños con nuestros compañeros del fogón, trabajando con cortaduras, quemaduras, dolores, ampollas y, además, mal pagados.

Llegar a donde estamos nos ha costado

más de lo que la gente se imagina y el que vean el cocinar como algo que parece insignificante, hará que nos frustremos, nos indignemos y posiblemente estallaremos de ira.

Nadie te comprenderá, nadie. La mayoría de la gente nunca va a saber lo que implica ser un profesional de la cocina, llámale cocinero o chef, nadie sabe el desgaste físico y mental que esto conlleva, y al decir nadie, me refiero también a tus compañeros del comedor, tus jefes, socios o los dueños del restaurante.

El camino es arduo, hacer lo que hacemos es duro; los sacrificios que hemos hecho para estar en donde

estamos como chefs, han implicado que dejemos muchas cosas buenas de la vida atrás; así que cuando veas que nuestra reacción es emocional y explosiva ante la incompetencia, la ignorancia, la falta de atención a los detalles, el mal gusto o a las peticiones estúpidas, solamente recuerda que para nosotros sí es personal.

El gran reto es mantener la pasión por la rutina diaria, por la

repetición infinita de las mismas acciones, y por sentir una profunda gratificación por lo mundano.

Thomas Keller

MI "SECRETO"

¿Y cómo fue que un cocinero que no tenía ni un solo clavo, termina siendo socio de una compañía grande sin haber tenido que invertir, por lo menos en un principio?

Mira, fue muy fácil. Bueno, a decir verdad, no es cierto. Fue muy difícil, muy, muy difícil, pero te lo puedo resumir muy fácilmente.

Siempre trabajé como si el restaurante para el que yo trabajaba fuera mío. Me preocupaba por hacer las cosas bien, no por temor al regaño del chef, sino porque yo sabía que lo tenía que hacer

así, de esa forma me lo enseñaron en casa. No entraba en "grillas", me ponía a trabajar conforme a lo que se me pedía sin pensar si "era justo", o si "no me tocaba"; las cosas se tenían que hacer y mi obligación era hacerlas bien, para eso me pagaban. Llegaba a tiempo, no importaba si los demás no, era lo correcto y yo lo hacía. Cuidaba los productos y los equipos, mis patrones me estaban confiando su propiedad, mi obligación era cuidarla y sacarle el mejor provecho; no me gustaría que si fuera mi restaurante, alguien diera mal uso o no aprovechara a cabalidad cada producto; si algo no funcionaba bien, lo reportaba debidamente y a tiempo; si yo

rompía o perdía algo, lo reportaba, aclaraba que yo asumía la responsabilidad absoluta y que estaba dispuesto a correr con los gastos implicados; esto aplicaba a cuando rompía alguna pieza de loza o si "por descuido" yo mermaba algún producto. Nunca pensaba en "si me van a pagar horas extras"; había un trabajo por hacer y este se debía cumplir, a sabiendas de que el próximo turno tendría una jornada muy difícil, iba yo con el chef, y le ofrecía mi apoyo en caso de que lo necesitara.

Así te puedo contar muchas, también te puedo decir que trabajé para mucha gente que no lo notó o no lo agradeció,

pero yo no necesitaba su agradecimiento. Hacía las cosas a cabalidad porque ese era mi trabajo, así me enseñaron en mi familia.

Pasó el tiempo y "alguien" notó que yo era diferente y muy valioso. Huelga decir que, con el paso de los años, ese trabajo me llevó a viajar por el mundo, gozar de un buen sueldo y a ser tratado como alguien que merece mucho respeto.

Después de eso, vino la empresa de la que soy socio. Trabajé con otra persona que supo apreciar mis atributos como profesional y el resto es historia.

Hoy, manejo el auto que soñé en mi infancia, y veo cómo esos que se

negaban a hacer “lo que no les tocaba”, o no lo hacían si no les pagaban horas extras, siguen dependiendo del transporte urbano.

Invitar a la gente a cenar con nosotros nos hace responsables de

su bienestar.

Jean Anthelme Brillat–Savarin

PIDIENDO UN AUMENTO DE SUELDO

—Chef, necesito que me aumente el sueldo.

—No —es mi respuesta natural a esta solicitud.

No es que sea yo un insensible, yo mismo ocupé ese puesto en el que recibía una mala paga que hacía que yo sintiera que merecía más, y por mala paga, quiero decir la misma que ganaban mis compañeros; fue entonces que se me ocurrió pedir mi primer aumento, adivinaron, fue a Mr. Jeff, quien una vez más me dio una lección.

Era yo un "encargado de cocina", no era ni sous chef ni mucho menos chef.

—No, Mr. Luis. No te voy a dar un aumento así por así. ¿Qué me ofreces a cambio? —fue su pregunta.

—No lo entiendo, Mr. Jeff.

—Luis, trabajas muy bien, al igual que tu compañero que ocupa un puesto igual al tuyo. Para mí, tu trabajo tiene un valor por el que yo ya estoy pagando. Si por ese trabajo que desempeñas, yo te pago más, no sería justo para tu compañero y tendría que pagarle más a él también. ¿Qué puedes hacer para que ese egreso de la compañía sea justificado? Si me vas a pedir, ofréceme algo a cambio.

—¡Aaaaah! Ya entendí. Y tiene toda la

razón, Mr. Jeff.

Le pedí 24 horas para replantear la situación, de manera que yo tuviera una serie de ofrecimientos que justificaran mis peticiones.

No hace falta decir que un mes más tarde, yo percibía más y tenía más responsabilidades.

Hoy en día, esa es mi filosofía ¿Quieres más? Ofrece más. Tan simple como eso.

Generalmente funciona; si por el momento no se puede, te aseguro que por la forma en que solicitaste ese aumento, lo pensarán y te van a considerar como una persona diferente.

En nuestro país, generalmente, se tiene un pliego de peticiones, raramente se

tiene un pliego de ofrecimientos. Hacer las cosas de esta manera te separará del resto de una forma positiva ante tus jefes.

Suerte.

Si no sabe bien no puedes servirlo, tiene que ser mejor que la

última vez.

Jiro Ono

¡CHEF, LE VAN A ROBAR SUS RECETAS!

Cuando me preguntan que cómo hago para enseñarles las recetas a mis cocineros y explico que tengo un "manual" que, básicamente, es un recetario con cantidades y procedimientos exactos y que este permanece en mi cocina al alcance de todos, mucha gente se escandaliza y lo primero que me dice es que se van a robar mis recetas y que cómo es posible que sea yo tan descuidado al respecto.

Bueno, ese era un pensamiento de la antigua escuela. El chef omnipotente,

único poseedor de los secretos y conjuros de la cocina y que no los compartía con los demás, o que solamente lo hacía con el discípulo "elegido".

Eso ya no debe de ser así; primero porque como chefs somos maestros en el sentido más literal de la palabra. Gran parte del respeto que se nos profesa por parte de nuestro personal, es porque nos ven como verdaderos profesores y porque compartimos los conocimientos con quienes colaboran con nosotros; la segunda de las razones es que debemos ser capaces de tener un equipo que "domine nuestra cocina".

El chef de un restaurante grande, de un

hotel, o de una cadena hotelera o de restaurantes, no puede estar todo el tiempo detrás de la estufa.

El chef es quien dirige la cocina y quien lleva la parte creativa, pero a su vez, es quien atiende a los proveedores, genera menús, se entiende con el personal de mantenimiento, clientes, y supervisa las cocinas de otros centros de consumo dentro de la misma empresa, o bien las cocinas de otras sucursales.

Para poder llevar a cabo todas estas actividades, es imprescindible que tenga gente altamente calificada tras los fogones, gente que sepa a cabalidad cada una de las recetas y que tenga a la mano ese manual de cocina, o como

dicen en mi cocina, El libro de los hechizos.

Si como chef eres egoísta, nunca podrás crecer profesionalmente al grado de expandir tu empresa.

¿Qué si hay riesgo de que te roben las recetas? Sí, claro que lo hay, de hecho es mi pan de cada día, pero ¿cuál es el problema? Si eres un chef, de seguro no solo cuentas con tu recetario, sino con una buena capacidad creativa y con los conocimientos suficientes para seguir creando, desarrollando e innovando. ¿O no?

Hoy se llevan tu receta y aparece en el menú de otro restaurante, pero a ti no te importa, porque de seguro ya estarás

desarrollando otra creación. ¿Me equivoco?

Recuerda, tu trabajo como chef será compartir, tienes que dar. Tus cocineros y aprendices te lo van a agradecer y, aunque no lo creas, esos detalles generan fidelidad.

Siempre va a haber algún ingrato que se lleve tu menú cual copia al carbón. Ese es un gaje de nuestro oficio, así que aprende a vivir con ello. Quédate con la satisfacción de haber sido alguien que compartió sus conocimientos con todos aquellos que pasaron por tu cocina.

—El chef tiene un corazón de niño. —... ¿En serio? —Sí, lo tiene

en un frasco con formol sobre su escritorio.

Leyenda urbana que se cuenta en mis cocinas al personal de nuevo ingreso.

PRUÉBALO

Me llama enormemente la atención que, muchas veces, cocineros y chefs no prueban lo que hacen, dan por sentado que está bueno.

Te lo puedo decir de primera mano, llego a mi cocina, tomo un puño de cucharas y comienzo a probar salsas, de repente, surge una que está totalmente insípida o pobremente sazonada. La reprimenda y advertencia no se hacen esperar e inmediatamente el cocinero, así como su jefe inmediato, se convierten en recipiente de mi ira, abuso verbal y posible sanción.

Trabajé con un chef de Oaxaca, el señorón José Domínguez, quien tuvo la desgracia de que un pelmazo como yo entrara a su cocina hace casi veinticinco años, pero este hombre admirable me corrigió con base a llamados de atención muy dolorosos para mi ego, tenía una forma muy peculiar de hacer señalamientos y de mirarte a los ojos mientras lo hacía.

Él me inculcó una costumbre muy valiosa, el probar las cosas varias veces a lo largo de su cocción; me enseñó a apreciar cómo la comida está viva y con los minutos u horas de cocción, va madurando y cambiando, esto aplica al ajo cocinándose, que pasa de estar

crudo a dorado en minutos mientras nos da un sabor diferente en cada una de sus etapas, de la misma forma un consomé, o una demiglace, van cambiando conforme el pasar de las horas.

La belleza de un boeuf bourguignon, que durante su primer hora de vida es una masa desagradable digna solo de ser servida a los reos condenados a muerte, y al cabo de unas pocas horas se convierte en un manjar de reyes, eso es alquimia pura.

El probar las cosas mientras se cocinan, te despertará mucho el sentido del gusto. Prueba un caldo de pollo o consomé cada quince minutos y te darás cuenta de cómo los sabores van

madurando, cómo van a llegar a su máxima y mejor expresión y cómo llegará a su decadencia cuando se sigue cocinando después de pasar su punto óptimo, trata de entender qué es lo que pasa y cómo pasa.

Probar las cosas para determinar su frescura y sazón es obligatorio, pero el probar durante el proceso, será una acción muy formativa para ti y tu paladar.

Recuerdo haber estado en la cocina del chef Emmeril Lagasse, un hombre a quien admiro porque se preocupaba principalmente de una cosa, cocinar sabroso, que es lo más importante. Recuerdo cómo esa cocina tenía un

factor que al final del día me desgastaba, probar cada plato que se sirviera; no importaba si dos minutos antes habíamos hecho el mismo platillo, plato que servíamos era un plato que probábamos. Fue una gran lección.

Ya lo sabes. ¡Prueba!

Le dije a un estudiante que la clase más importante que puede tomar es sobre "la

técnica". Un gran chef es un gran técnico. "Si eres un joyero, un cirujano o un cocinero, tus manos deben dominar el oficio. Tienes que aprender el proceso. Y la manera de aprenderlo es a través de repeticiones infinitas. Repites hasta

que domines la técnica”.

Jacques Pépin

ESTOICISMO

FORTALEZA DE CARÁCTER
ANTE LA ADVERSIDAD Y EL DOLOR.

Hoy, mi comedor estuvo lleno al mediodía y mi cocina más atareada que nunca. Estoy trabajando a ocho cilindros y llevo meses sin tomar un solo día de descanso, aún así, esto parece no tener fin, no veo la salida, cada servicio es un éxito rotundo, pero al final, todo se terminó, todo se ensució y hay que comenzar de nuevo y rápido para estar listos para la cena. En unas horas mi comedor estará abarrotado nuevamente,

por lo que a veces pasan jornadas en las que no me doy tiempo ni para comer.

Pero soy chef, y uno que dice ostentar el título de manera muy merecida, así que no tengo el derecho de mostrar mi fatiga ante mi equipo.

Hablando de mi equipo, este se encuentra muy diezmado, los estándares de calidad, velocidad y disciplina han sido demasiado para la mayoría, y mi intolerancia hacia la falta de cuidado y compromiso han hecho que muchos se vayan, dejando huecos y toda una serie de actividades que los demás tenemos que hacer. He de aceptar que ha sido uno de los periodos laborales más duros de mi vida.

Hoy, a manera de escape de mi realidad, decidí salir de la cocina y llamar a mi madre para saludarla. Ha pasado mucho tiempo sin que la llame y sentí que su voz sería un remanso de paz en esta turbulenta etapa. Llamo al teléfono desde la terraza, mientras veo cómo toda la gente disfruta de un buen café, un postre o un digestivo en el comedor mientras charlan animadamente. Ya terminaron de comer y ya serví la comida para mi staff también, soy libre por un par de minutos. Fue un servicio complejo, y sé que por la noche será igual o peor aun, por lo que vamos a tener que trabajar con todo nuestro ser para que la cena sea exitosa.

El teléfono suena, al cabo de unos timbrazos, mi madre me contesta; hay un dejo extraño en su voz, tras un par de minutos de conversación, suelta la bomba, un miembro de la familia padece cáncer y al parecer está invadido más allá de cualquier posibilidad de recuperación; mis ojos se llenan de lágrimas y ella continúa dándome los pormenores. Hago a mi madre la misma pregunta estúpida de muchas formas, buscando la respuesta que yo sé que no existe, sin embargo retuerzo mi pregunta con la esperanza de escuchar la respuesta que quiero. No la que es. La realidad es clara, pero la quiero evadir. No hay cura y su organismo está

invadido.

Finalizamos la conversación. Enjugué mis lágrimas, hice algunos gestos para asegurarme que no hubiera ningún rictus de dolor en mi cara, crucé la puerta y le ofrecí mi mejor sonrisa a unos clientes que me saludaron, charlé animadamente con ellos por un minuto y les agradecí su visita, así como sus elogios hacia mis platillos. Entré a la cocina y retomé mi trabajo. Mi tragedia no es el problema del cliente y no permitiré que mi dolor afecte mi desempeño. Mi deber es que cuando tú entres a mi comedor, recibas comida caliente, buena, bien presentada y en su debido tiempo. Cualquier otra cosa es incompetencia.

Estoicismo. No olvides esta palabra.

Yo determiné, que si fallaba, no sería por falta de esfuerzo.

Heston Blumenthal

UN CONSEJO INCÓMODO A LAS ESCUELAS CULINARIAS

Nota aclaratoria: contamos con buenas escuelas gastronómicas en el país, lamentablemente hay muchas malas, así que no generalizaré.

Señores directores, maestros y empresarios de la educación gastronómica, me tengo que quejar muy amargamente del trabajo que muchos de ustedes están desempeñando en la formación de los jóvenes aspirantes a chef en nuestro país.

Dejen de venderles la ilusión de que, al estudiar gastronomía, se graduarán de

“chef”, ese título queda para aquel que dirige una cocina, no para el egresado de la licenciatura en gastronomía.

Sus escrúpulos, como educadores y personas, están brillando por su ausencia. “Chef en un año”, anuncia alguna institución en mi bella ciudad. ¿En serio? ¿No les da vergüenza engañar a estos pobres escolapios, que de por sí están confundidos y deslumbrados con las fantasías de fama y fortuna que la televisión les proyecta? Y a los cuales, para rematar, ustedes les venden esta idea.

¡Ética, señores! Esa falta de transparencia hace que esto parezca más una movida política en la que el único

fin es forrarse los bolsillos a costa de la inocencia de los muchachos.

Sí, ahí está el chef Jiménez insultando y despotricando de nuevo.

—¿Y por qué no mejor propone en lugar de agredir? —se dirán—. A petición suya les propongo lo siguiente, si es que quieren realmente formar a sus alumnos:

- Prácticas profesionales desde el primer ciclo.

De esa manera los jóvenes se va a dar cuenta, desde el principio, de lo que vivirán durante toda su vida laboral, no como hacen ustedes, que los mandan

hasta los últimos periodos; por supuesto, una vez que ustedes se embolsaron, por lo menos, media docena de colegiaturas; a esas alturas, una deserción aquí, otra por allá, no hará mella en sus bolsillos. Por otra parte, los alumnos que vivieron una práctica profesional intensa desde el principio y desean continuar, ya bien conscientes de las realidades de la profesión, serán jóvenes comprometidos y entonces sí, con el paso de los años y la experiencia, se podrán llamar a sí mismos chefs.

- Háganles saber que no son chefs todavía.

¿Cómo tener respeto por un chamaco que para picar una cebolla tarda diez minutos? Miren, no es culpa del muchacho, por muy bien que se le enseñe la técnica, el dominio de la misma viene a través de innumerables repeticiones. ¿Cosas que solo nos da...? Adivinaron, "La práctica y la experiencia". El gran problema es que a ustedes les dicen, y los convencen, de que son chefs. Los muy inocentes llegan a pedir trabajo como chef, cuando en realidad los chicos están a años luz de ser algo que se parezca a un jefe de cocina digno de llevar el título. Sus habilidades manuales todavía no están a la altura de un cocinero y todos sus

conocimientos teóricos a nosotros no nos sirven ni nos importan en esta etapa temprana.

Recibimos jóvenes mal preparados, con altas expectativas económicas y con una idea disparatada de lo que es la cocina profesional, como resultado, a veces, ya descalificamos a la primera a cualquier recién egresado, porque ya sabemos que, en resumen, vamos a tener a un empleado que se queda corto en habilidades y rendimiento y que verá con desprecio las actividades "menores" como lo es hacer la limpieza... ¡Aaah! Como bono adicional, siempre tienen una opinión sobre cómo "mejorar" un plato, también siempre

están dispuestos y deseosos de compartir sus profundos conocimientos e iluminarnos con su idea y visión del panorama gastronómico contemporáneo y del cómo este sería un mundo mejor si cada plato fuera sferificado, cryo–cocinado, deconstruido y gelificado. Sí, señores. He escuchado cosas como "deconstruir un pozole". No, no es broma.

- Busquen prácticas profesionales de calidad y hagan un programa al respecto.

Me sorprende ver que los egresados de la carrera gastronómica no son capaces

de limpiar una caña de filete, que no pueden cortar un pollo en piezas, que no pueden quitar las escamas, eviscerar y sacar los filetes de un pescado. ¿Y pues cómo lo van a aprender si nunca lo hicieron? Es entonces, que ustedes, quienes dominan la escena de la educación gastronómica, deberían hacer un programa en el que hacen que el estudiante pase por una carnicería, pescadería o pollería, o mejor aún, al estudiante destacado, lo
envían al área de carnicería de un hotel.
—¡Qué asco!— dirá escandalizado y aterrorizado el alumno que recién egresó de un colegio de paga y con apellido compuesto; es entonces, señores, que

ustedes, aplicando la coherencia, generan su primer expulsión, o bien, le explican al aristócrata en cuestión, que como chef, tendrá que destripar un pescado en segundos, y que solo si se vuelve hábil en cada faena de cocina, se va a ganar el respeto de sus compañeros, y que en algún momento, con el paso de los años, se podrá llamar a sí mismo "chef".

En su programa pongan una práctica larga en la que los jóvenes tengan que picar verduras, pelar papas, pelar camarones y en general, hacer sus manos hábiles.

Envíen a sus alumnos a nuestras cocinas con un programa en el que nos expliquen

en qué etapa de su formación está, para así, esforzarnos para dar continuidad a su educación.

Créanme que no nací cerrado a la idea de recibir practicantes; la falta de pasión, y de orientación de los jóvenes es lo que me ha ido cerrando poco a poco, al grado de hacerme demasiado selectivo y quisquilloso respecto a abrir la cocina a estos estudiantes.

- Acuerden con la institución a donde se envíe el alumno, que este deberá ser evaluado duramente, en especial en puntualidad, formalidad, limpieza, buena actitud y disposición, y que si el alumno reprueba las prácticas, pues

entonces reprobará el ciclo escolar y lo tendrá que repetir.

Como chef, yo me comprometo a no exigir cosas que el alumno sé que aún no tiene, pues mi labor precisamente es el formarlo, pero en cambio, en sus actitudes hacia la profesión, hacia sus compañeros y hacia la institución que lo recibe, sí será calificado de manera severa y objetiva.

- Hagan que las prácticas duren todo el cuatrimestre.

Sí, que el muchacho estudie y trabaje. Después de todo, al egresar, si se quiere

labrar un nombre, trabajará jornadas de doce a dieciséis horas, o ¿no se los han dicho ustedes?, entonces, ¿por qué no darles una probada de lo que será su vida?

Cuando me envían a un alumno por una práctica de un mes, no me sirve de nada, sencillamente se convierte en una carga para mí, ya que en ese periodo tan breve, apenas aprenderá algo y, a sabiendas de que puede echar a perder las cosas, tendré que estarlo cuidando personalmente, o bien, desviar la atención de un miembro calificado de mi equipo para que lo cuide. En general, eso es una mala inversión de tiempo para nosotros. Si en cambio, el alumno

permanece un cuatrimestre o un semestre completo, posiblemente la mitad de este tiempo nos la pasemos entrenándolo y la segunda mitad, él ya se desempeñará adecuadamente haciendo que mi inversión de tiempo en su formación, me reditúe en apoyo calificado. ¿O piensas que somos almas caritativas que regalamos nuestro tiempo? ¡Claro que no! Para un chef, el tiempo es un recurso escaso y muy valioso que debe ser administrado muy cuidadosamente. Espero un "retorno de mi inversión" pagado a través de horas de buen desempeño. Ni más ni menos, y si el estudiante se desempeñó adecuadamente, posiblemente cuente con

mi apoyo para una contratación al final de sus estudios.

¿Cómo tener respeto por un "chef" que recita las recetas clásicas, pero que al ejecutarlas lo hace de manera lenta, insegura y mal? Les repito, no es culpa del muchacho, pero mientras no tenga la experiencia no lo podrá hacer bien, y ustedes ya le dieron el título de "chef".

Señores, los están mandando a la guerra sin fusil y además con una diana pintada en el pecho.

¡Coherencia, por favor!

Después de despotricar un poco, permítanme decirles, que a pesar de todo, he tenido jóvenes muy capaces. He recibido algunos "Licenciados en

gastronomía" con actitudes realistas, buena disposición y muy conscientes de la realidad, que se han convertido en buenos cocineros y que con el paso del tiempo sé que se convertirán en buenos chefs.

He descubierto que no todas las escuelas son malas y que siempre las hay peores.

Hasta en Sodoma había justos, así que seguro que también hay lugares que se deben de preocupar genuinamente por formar jóvenes.

Reitero que no estoy en contra de la educación académica, sino todo lo contrario, creo que la educación y el conocimiento es el remedio a todos los

males que hay; mi única petición es que preparen a los muchachos para la realidad de la vida en la cocina profesional y hagan sus programas con la finalidad de formar profesionales, no con la de recaudar colegiaturas.

Yo le llamo a todos los chefs "cocineros". Todos son cocineros.

Eso es lo que hacemos. Cocinamos.Eres un chef cuando estás comandando una cocina.

Tom Colicchio

UN CONSEJO A LOS ALUMNOS REFERENTE A LAS ESCUELAS

Mira, muchacho, si la escuela te dice que te vas a graduar de chef, huye. Quieren tu dinero y lo demás es lo de menos.

Si son claros al respecto, te van a decir que serás un licenciado en gastronomía y te aclararán que esto no significa ser chef; si este es el caso, ya comenzamos bien, por lo menos en el departamento de la ética.

Antes de entrar a esto que llamamos "querer ser chef", durante ese verano en

que terminaste tu escuela preparatoria y en el que todavía no has entrado a la universidad, busca trabajo en un restaurante. No tiene que ser el más grande o el más fino, pero busca uno en el que haya un buen flujo de gente; puede ser incluso un restaurante de cadena, ya sea americana o local, pero ten un poco de exposición al medio antes de tomar tu decisión.

Date cuenta de los espacios, las temperaturas, los temperamentos, los personajes y las velocidades con las que se vive en esta profesión; si lo disfrutaste, bien por ti, posiblemente este sea tu camino y bien vale la pena hacer la inversión y estudiar la

licenciatura.

Mira, jamás te diré que no estudies. La escuela es buena, te dará conocimientos teóricos que muchas veces, por la velocidad con la que vivimos en las cocinas profesionales, no nos damos el tiempo para aprender.

Te dará conexiones y acceso a cocinas a las que pudiera ser mucho más difícil entrar sin contar con estudios académicos.

Conocerás una serie de datos interesantes, como lo es la historia de la cocina y sus grandes exponentes, que de cualquier forma, si te haces al hábito de la lectura, lo puedes aprender por ti mismo y de manera más profunda, vas a

conocer un poco más sobre higiene, y con esto quiero decir, que tal vez tus profesores te hablarán de cada bicho nocivo con detalle y sabrás con lujo de detalles qué microbios se mueren cuando te lavas las manos.

En fin, vas a entender muchas cosas que en la cocina simplemente "las haces" sin grandes explicaciones.

¿Estudiar o no estudiar? ¡Claro que sí! Si está a tu alcance, hazlo, estudia. Lo que te recomiendo es que seas selectivo y que recuerdes que la parte más importante de la ecuación está conformada por tu actitud, tu compromiso y tu deseo de hacer las cosas bien.

Hay mucha gente que dice ser buen cocinero; tanta como otras

personas, que después de haber repintado la reja del jardín, se consideran a sí mismos pintores.

Fernand Point

ZONA DE CONFORT: LA ZONA MÁS PELIGROSA DEL MUNDO

El asesino silencioso, la llamo yo; es lenta, pero muy eficaz, se desplaza suave, pero constantemente; entra en tu vida y la comienza a corroer poco a poco, pero sin parar; no lo ves, no lo sientes, pero cuando quieres reaccionar, te das cuenta de que el mal está fuera de control y ya es tarde.

Tu reputación, o la de tu cocina ha caído, tu imagen como líder ya está mermada más allá de cualquier posible reparación ante tus cocineros, tus ventas

ya no son las de antes, tus jefes o socios ya no te miran igual, y posiblemente hayas perdido o estés por perder tu trabajo.

Lo peor, es que la zona de confort se mete en tu ser, es una deliciosa comodidad que nos da el vivir de pasadas glorias y de una reputación que ya no seguimos cultivando con base en el esfuerzo diario, es una buena cuenta de banco que nos hace pensar que todo seguirá siempre igual.

Es esa cómoda situación en la que crees que ya no hay que esforzarse tanto como antes, después de todo, ya tenemos un nombre grabado en piedra para la posteridad y la gente acudirá siempre a

nuestro lugar, pensamos embebidos en nuestra propia arrogancia y estupidez.

De repente, vemos el estado financiero, nos damos cuenta de que las ventas han bajado, y "por alguna razón desconocida", la gente ya no viene con nosotros, o si eres un cocinero, te extrañará el porqué el chef ya no te mira igual, ya no eres aquel que recibe la atención que antes recibías, ya tu jefe te mira como a una causa perdida, y es que, ver a un herido de muerte a causa de la zona de confort es muy fácil, los síntomas son más que visibles para quienes lo ven de fuera, pero quien aloja ese tumor es incapaz de verlo o sentirlo; por lo general, la reacción no aparece, o

si la llega a haber, es tardía.

Veo muy seguido a colegas atrapados en esta espiral descendente, veo trabajadores de mi equipo que comienzan a querer entrar a esta zona. He de confesarlo, estuve ahí. Me creí las cosas que se decían de mí en esa corta etapa en la que sentía que yo tenía el toque del rey Midas y en la que el restaurante se convirtió en el lugar de moda.

Recuerdo las fiestas, los buenos vinos, el cómo comencé a preocuparme más de mi físico, de mis hobbies, de mis conquistas, de mis viajes de placer, de mis juguetes caros y de pasarla bien, en lugar de dedicarle la atención y energía

a lo que, en primer lugar, me daba los recursos y el nombre.

Mi equipo trabajaba por mí, al cabo que lo entrené bien, seguía pensando yo embriagado por mi propia imbecilidad.

De repente, la burbuja revienta. La zona donde el restaurante estaba ubicado, pasó de moda porque abrió otra zona más exclusiva y más "trendy" en mi ciudad.

—Además, ese restaurante tiene el mismo menú de siempre —decía la gente—. Está bueno, pero vas y es lo mismo de siempre —decían, y tenían razón.

El chef estaba viajando, disfrutando de su romance con la rubia, recién salido

de la relación con la morena, mientras ya pensaba en la pelirroja. El chef estaba distraído y se conformaba con "pasear" por su cocina y socializar con la clientela. Estaba tan feliz que ¿por qué comenzar una situación de fricción con los compañeros que no se estaban comportando a la altura? Ser buena onda, no pasar tantas horas en la cocina y llevarla más relajado es lo de hoy, seguía pensando yo.

Las ventas se desploman, la competencia aumenta, llegan muchos proyectos gastronómicos nuevos a la ciudad, muchos de ellos malos, pero algunos buenos y comandados por chefs jóvenes, talentosos y con una gran

hambre por sobresalir.

Lo recuerdo, pasaron un par de años críticos en los que tuvimos que mudarnos, reinventarnos y esforzarnos mucho más.

Mi cuenta de banco se adelgazó a niveles famélicos, mi deuda engordó de forma pantagruélica y mis nervios comenzaron a crisparse. Fue un afortunado cubetazo de agua con hielo que me hizo reaccionar. En verdad que me hacía falta, afortunadamente tuve la capacidad de capitalizar esta experiencia. Abandoné aquella vida cómoda y regresé tras los fogones con renovadas energías y con la lección bien aprendida.

He pensado en mandar a imprimir en una camiseta: “Yo sobreviví a la zona de confort” porque necesito llevarlo siempre presente para que no vuelva a ocurrir.

Me considero afortunado de haber salido de ahí, he visto ese mismo fenómeno arruinar a mucha gente del gremio. He visto atletas talentosos caer para nunca levantarse de nuevo, y a empresarios prósperos arruinarse por la misma causa.

La zona de confort es algo que no puedes permitir que llegue a tu vida, y mucho menos en esta carrera. El esfuerzo diario, la supervisión continua, el afrontar con toda la energía los

pequeños problemas, el hacer lo correcto a pesar de que nos resulte desgastante es básico.

"La zona de confort", huye de ella a toda costa.

Un hombre obsesionado: obsesionado con la

perfección,
con compartir, con la
estética,
con el sabor, con el
saber
hacer y mucho más.

Alain Ducasse

EL SOUS CHEF, EL HÉROE DESCONOCIDO*[6]

Hace algunas semanas, mientras asesoraba a un cliente externo, a media tarde, recibí una llamada telefónica más o menos así:

—¡Chef! Un perro acaba de morder a mi hija chiquita, voy a tener que irme al hospital a verla, pero no se preocupe, ya hablé con Rubén y le pedí que se extendiera en su horario, ya hablé también con dos cocineros para pedirles que se quedaran a doblar turno en caso de que yo no pueda regresar a tiempo y me puedan sustituir en la línea, todo se

queda en orden y en cuanto pase la crisis me presento a trabajar; voy a intentar tardarme lo menos posible, y lo voy a mantener al tanto en el transcurso de la tarde... Por cierto, nada más nos quedan tres pescados thai en existencia para la cena.

Ese fue Heriberto, un tipo que es algo así como mi mano derecha, izquierda y ojos en la cocina. Ejerce el puesto más ingrato que hay en esta profesión, es mi segundo al mando y no hay día en el que no trabaje un mínimo de catorce horas, él pasa totalmente desapercibido para todos aquellos que están fuera de la cocina; mientras yo estoy en el comedor socializando con los clientes y

llevándome las palmas, él está en la cocina trabajando a ocho cilindros, sufriendo del calor, la presión, supervisando que, cada uno de esos engranes que hace que funcione la compleja maquinaria, que es una cocina, funcione a la perfección, ¿y yo? Posiblemente esté en ese momento saludando a alguno de mis clientes frecuentes, atendiendo a un comensal que me llamó para felicitarme o sencillamente no estoy ahí. ¡Aaah! Y por si fuera poco, si algo sale mal en la cocina, él es quien tiene que lidiar con buena parte de la ira de su servidor, y en términos generales, esto es igual en todo el mundo, si algo sale mal, el sous chef

tiene que rendir cuentas mientras que de todo lo que sale bien, el chef es quien recibe las ovaciones.

Lo que me entristece es que, hasta la fecha, no he visto en la televisión y tampoco he leído en alguna revista ninguna clase de contenido que glorifique a este personaje tan fundamental. Nosotros, los que estamos al frente de la cocina y del restaurante, sí sabemos y apreciamos al sub chef en su justa medida, pero al parecer los medios siguen insistiendo en darnos todo el mérito a nosotros los chefs, que si bien somos la parte creativa y directiva, no hay manera de que solo nosotros llevemos el control de toda la

operación y durante todo el tiempo. Definitivamente no existen ejércitos de un solo hombre.

Así que estas líneas las dedico a Heriberto, mi sous chef, quien es un ejemplo de compromiso, ética de trabajo y principios, y también se lo dedico a todos esos sub chefs que pasan desapercibidos para el mundo y permiten que nosotros sigamos siendo más directores que trabajadores y nos sigamos llevando las palmas.

Por otra parte, no hay chef que merezca el título sin haber pasado algunos años como sub chef. Por lo que cada vez que pienso en lo difícil que es el puesto y comienzo a sentir un poco de culpa, tan

solo recuerdo esos muchos años en los que yo era el motor que operaba tras bambalinas y me digo: —Bueno, yo también pasé por eso.

[6] Extraído de mi blog “cocinandoydivagando”.

El producto local sabe mejor, te hace mejor, ayuda a la economía de

las familias locales, genera una mejor comunidad y ayuda a mantener un mejor medio ambiente. Compra lo local cada vez que puedas.

Luis Jiménez de Santiago

LA COCINA: ¿LA ÚLTIMA DE LAS DICTADURAS?

—Esta cocina no es una democracia. ¡Es la más absoluta de las dictaduras! ¿Cuándo demonios viste una pancarta o campaña que dijera: 'Vota Por Luis para chef'? ¡Jamás!, ¿verdad? Por lo tanto, vas a acatar lo que te estoy ordenando, y si crees que es injusto de mi parte haz lo que te venga en gana y aprovecha que vives en una democracia y haz valer tu derecho a escoger tu fuente de trabajo.

Así concluyó una de las desagradables situaciones que ocasionalmente surgen dentro de las cocinas. Curiosamente, en

la mía, de repente, surgen personajes con tintes de libertadores, Ches Guevara de la parrilla, humanistas del sartén, Voltaires de la tabla de picar y hasta aspirantes a líderes sindicales. ¿Y por qué estos brotes de insurrección? Al parecer el hecho de que el chef Luis "Mussolini" Jiménez exija que la cocina esté impecable, que cada plato que va cocinado en la parrilla, salga en su justo término, dorado en su justa medida, que exija que las cosas salgan rápido y bien, es un abuso, y que cuando no salgan a la perfección, ese injusto tirano, abusando de su poder, le dé una buena reprimenda al responsable y además le haga pagar el platillo que no salió como debe de ser,

son suficientes razones para desencadenar un movimiento rebelde.

Así es, invisible lector, esas situaciones son la mecha que hace estallar a los revolucionarios de la mediocridad que creen que es injusto que se cobre por "un simple error", o parafraseando a estos miembros del staff, "algo que le podría pasar a cualquiera".

Definitivamente, por mucho que busquemos la perfección, nunca la vamos a alcanzar ya que esto es un concepto más divino que terrenal, pero vaya, no por eso vamos a dejar de esforzarnos en pos de que las cosas salgan tan bien como sea posible.

Les escribo esto porque en el

transcurso de esta semana alguna manzana podrida de mi cocina salió del equipo, pero como parte de su legado dejó una pequeña estela de seguidores con ánimos de defender una causa perdida que es el que su servidor sea tolerante a sus errores y a sus despliegues de mediocridad.

Vamos, si con los niveles más altos de exigencia sigue habiendo errores, ahora ¿qué sucedería si nosotros, que lideramos una cocina, permitimos que las normas de calidad, disciplina e higiene se relajen?

Nuestro trabajo implica una responsabilidad enorme que es el satisfacer los gustos de quien

amablemente se presenta a nuestro restaurante para degustar lo que hacemos; además de premiarnos con su preferencia, nos está confiando su bienestar y el de su familia, así es, señores, si servimos un alimento mal manejado podemos enfermar a mucha gente.

Creo que mi "tiranía", y la de muchos de mis colegas en el gremio, está más que justificada, ¿no lo creen?

Una vez más usé las teclas para desahogarme, pero es que no deja de ser un motivo de desgaste el tener que estar despidiendo, sancionando y reprimiendo gente, aunque a la vez, esto es parte fundamental del perfil de un chef; es

algo que al principio de la carrera no nos imaginamos. Hay que estar conscientes de que además de ser la parte creativa, que tan románticamente proyectan los medios, somos jefes de un departamento y que como tales, también tenemos mucho trabajo "sucio" por hacer, y a diferencia de una gran corporación, donde existe un departamento de recursos humanos, supervisores departamentales y a veces hasta auditores, los chefs tenemos que ser compañeros y a la vez jefes que, con mano de hierro, hacen que se alcancen los estándares más altos de calidad y de servicio.

Les escribo esto con un dejo de tristeza,

no tanto por los insurrectos que he estado teniendo que aplastar en estos días y a lo largo de mi carrera, he de confesar que siento alguna satisfacción y un gusto malsano cada que saco a un elemento "malo" de mi equipo, sino porque el día de hoy, hace escasas horas, tuve que dar de baja a alguien a quien genuinamente considero una buena persona, sin embargo es de esos casos tristes en que uno ve que el cocinero no tiene lo que hace falta para trabajar en un lugar con estándares altos.

Se trata de esa clase de trabajadores de buena voluntad, amables y con verdaderos deseos de crecer profesionalmente, pero que carece de la

capacidad muy a pesar de su esfuerzo.

A pesar de eso, si como chefs sucumbimos ante el sentimentalismo, tarde que temprano nuestro trabajo se verá muy afectado de manera negativa por haber mantenido a un elemento de poca capacidad, a pesar de que este sea "muy buena gente".

Así es, mi estimado aspirante a chef, hay cosas que no te imaginarías que son parte de nuestra profesión, pero que ahí están y que, llegado el momento, tendrás que enfrentar.

La gente piensa que el proceso creativo es romántico. Que el artista se duerme por la

noche y que es despertado por los ecos de su próxima y brillante idea. La verdad, por lo menos para mí, es que la creatividad es el fruto del trabajo y el estudio arduo.

Grant Achatz

LA TRÁGICA HISTORIA DE MI HERMOSO CURRÍCULUM

Todavía lo recuerdo, estaba yo recién egresado de la universidad. A decir verdad el titularme no me causó ninguna sensación de haber alcanzado un gran logro, pero de alguna manera era bonito el poder ostentar un título universitario y pensé que este podía ser la página central de un bello currículum.

Así que me di a la tarea de compilar cada constancia y diploma por haber asistido a cada curso que pude. Tomé también todas mis cartas de recomendación y comencé a hacer una

compilación.

La primer página del bello ejemplar sería mi título universitario, después irían, en orden cronológico, todos mis "grandes logros", como haber asistido a un curso de vinos de tres días, por ejemplo.

Saqué copias a color en un papel que yo escogí y que en el centro de copiado no tenían, así que pasé las de Caín para encontrarlo. Quería que mi currículum fuera muy especial.

Generé todas esas costosas copias a color. Eran principios de la década de los noventa, eso era caro y complicado. Acomodé cada página a mi gusto y acto seguido fui a la imprenta y pedí que se

hiciera un encuadernado en cuero de vaca. Tenía que ser negro, las letras sobre el tomo debían ser doradas y básicamente me convertí en un cliente incómodo y demandante para la imprenta, pero yo quería mi curriculum vitae tan elegante como una tesis de Harvard, una pieza digna de la biblioteca del congreso. Finalmente me entregaron el ejemplar, que he de confesar, fue bonito.

Se llegó el día en que me presenté a una entrevista de trabajo. Ahí estaba mi futuro mentor, Mr. Jeff Liu, y el temible, y admirable, chef Mike Hu.

Los dos jugaban un papel muy similar al de policía bueno, policía malo, Mr.

Jeff elegante, refinado hacía preguntas específicas en un tono de voz amable, vestido siempre con su impecable traje Ralph Lauren “etiqueta púrpura”; en cambio, Mr. Mike, estaba sentado tras el escritorio, con los pies arriba del mismo, fumando un enorme puro, vestido de manera casual y atravesándome con una mirada muy difícil de sostener.

La entrevista fue en inglés, tras algunas preguntas, orgulloso entregué mi flamante currículum a Mr. Jeff, quien sin ponerle mucha atención lo pasó a Mr. Mike; Mr. Mike, en cambio, tomó más tiempo para hojearlo en silencio. Tras unos instantes y bocanadas a su enorme

puro, que para mí fueron momentos eternos, me miró a los ojos y con su enérgica voz me dijo:

—Esto está muy bonito, pero... ¿Sabes qué pienso de esto?

—No —contesté yo tímidamente. Acto seguido, y en estudiado gesto, Mr. Mike lo lanzó sobre su hombro al bote de basura que estaba en un rincón de la oficina.

Vi cómo el exquisito ejemplar se golpeaba contra la pared y caía con precisión al cesto de basura. Fue un tiro que haría que Michael Jordan se sintiera celoso.

—Yo no creo en papeles, no creo en títulos y en resumen, no creo en las

palabras. Yo creo solo en los hechos —dijo con autoridad y haciendo gala de esa personalidad tan intimidante —. Nos vemos aquí el lunes a las 10 a.m. y entonces voy a ver si todo lo que me presentaste por escrito lo puedes respaldar con hechos.

¡Conseguí el trabajo! Pero para mis adentros pensé: "¿En dónde me estoy metiendo?". Salí tan contento, pero a la vez tan intimidado, que nunca reclamé mi ejemplar bellamente empastado.

No hace falta decir que ese trabajo ha sido la experiencia más enriquecedora de toda mi carrera, que Mr. Mike fue uno de mis grandes maestros y del que, sin querer, heredé mucho de su trato y

maneras, muchas de ellas para bien, otras de las que a veces me lamento, pero he comprendido que son males necesarios; y Mr. Jeff, ese elegante hombre, pasó a ser casi un segundo padre para mí, el maestro más duro y más bueno que pude haber tenido.

El porqué llegué a tocar esa puerta es una historia que merece un ensayo completo, pero a la fecha me siento agradecido con cada uno de los sucesos que se conjuntaron y que me hicieron llegar a esa elegante finca en busca de trabajo.

Años más tarde, hablando con Mr. Jeff, me dijo algo que es muy cierto y a la fecha sigo apreciando.

—Mr. Luis, menos es más: "Cut the bull shit and keep it simple" —y por lo mismo, ahora, cuando alguien me ofrece su currículum, le pido que sea de una sola hoja. Puede ser frente y vuelta, pero no más. El resto para mí es, parafraseando a Uncle Jeff, bull shit, es decir, basura.

No lo olvides. Mantenlo simple y conciso; si te gusta hablar, andarte por las ramas, o "echar rollo", lo tuyo es ser mesero o político.

En la cocina, aplica el concepto kiss (Keep it simple, stupid). ¿Te acuerdas que te dije que era importante aprender inglés?

Hay un vínculo entre quienes trabajan en la cocina. Pasas más

tiempo en la cocina con tu chef que con tu familia.

Gordon Ramsay

QUINCE VERDADES DE LA VIDA DEL CHEF

Cosas que tenemos que explicar a quienes nunca han cocinado profesionalmente.

No, no puedo salir el viernes en la noche (ni el sábado).
Tampoco el jueves ni el miércoles, posiblemente los lunes o los martes, las noches “tranquilas” en el restaurante, únicamente. ¿Pasar el año nuevo contigo? Olvídalo, salvo que seas parte de mi staff o si eres mi comensal esa noche. De otra manera, el abrazo tendrá

que esperar para otro día.

¿Te vas a casar y la ansiedad te mata porque ese gran día se acerca?
No estás solo, a mí también me mata, y si te sirve de consuelo, conforme se acerca el gran evento, voy perdiendo la tranquilidad. Tres noches antes, mi sueño se va haciendo más intranquilo y la noche previa no puedo ni siquiera dormir. ¿Lo ves? Como chef, estoy contigo, aunque de otra manera. Estaré más estresado que tú, la diferencia es que una vez que tú dices "acepto", se acabó el estrés y comienza una vida nueva y maravillosa para ti, dicen los entendidos; para mí, la tranquilidad

mental regresa hasta que te serví el último postre. Pensar que algo puede salir mal respecto a tu banquete es material de pesadillas para un chef responsable, si algo sale mal no me lo perdonaría jamás.

Todo este torbellino emocional nos atormenta si es una boda, un bautizo, primera comunión, una cena degustación, un festival gastronómico o cualquier otro evento en el que tengamos que cocinar para muchos.

Las cocinas son asfixiantes. Mental y físicamente.

Muchos otros trabajos cansan físicamente, otros mentalmente, pero la

cocina se encarga de extenuarte de manera completa.

Muerto, en la cárcel o en el hospital.
No caben las excusas, se espera que te presentes a trabajar siempre; que te desempeñes impecablemente si estás enfermo, herido, cansado, con resaca, de luto, deprimido o con el corazón hecho pedazos porque te encontraste a tu media naranja pintándote unos cuernos que ya quisiera el minotauro de Creta. “Y es que —dirá tu pareja— ¡nunca estás conmigo!”.

¡No puedes faltar! Esta es de las pocas profesiones en las que no presentarse se considera una afrenta y también se toma

como que les fallaste a tus amigos. Tu falta ocasionará un verdadero infierno para todos los miembros del equipo. En la vida se puede tener amigos irresponsables, pero en la cocina esta es una falta de integridad imperdonable, y una vez que regreses de tu irresponsable ausencia, la reprimenda por parte del chef y las miradas de reproche de tus compañeros a los que cobardemente "dejaste abajo" con tu irresponsabilidad, no se harán esperar.

Te harás de varias cicatrices para toda la vida.
Y también vas a perder la sensibilidad de tus dedos. Mis alumnos, en la

universidad, se horrorizaban de ver que sacaba cosas del fuego o aceite caliente con las manos, pero para mí era un acto cotidiano y al que ya no presto atención siquiera, pero para la gente extraña a la cocina profesional parece que aún causa fuertes impresiones.

Aprenderás a sobrecomunicarte.
Si vas a pasar atrás de alguien dirás en voz fuerte cosas como “atrás”, si tu compañero da la vuelta con una olla caliente y sufres quemaduras serias, un descalabro, o un golpe contundente, es tu culpa. No solo saldrás herido, sino regañado por el chef y reprochado por tu compañero, sí, por el mismo que te

hirió.

Estarás de pie diez horas o más.
Y levantarás costales de cuarenta kilos, ollas con treinta o cincuenta litros de líquidos calientes, cajas de carnes, aves o mariscos congelados, entre muchas otras cosas.

Aprenderás a comunicarte eficientemente.
“Sí” y “no” son respuesta suficiente ante el 99% de las preguntas en una cocina. Cualquier cosa más allá de esas dos palabras se considera “andarse con rodeos”. Es uno de los grandes valores de la cocina, y que si exportáramos al

mundo “de afuera” las cosas serían mejores.

Siempre hay algo por hacer en la cocina. ¿Ya terminaste de servir a los clientes? ¿Ya no hay más órdenes? ¿Qué tal si nos ponemos a limpiar?, ¿pisos?, ¿nuestra estación de trabajo?, ¿la campana?, ¿afilar tu cuchillo?, ¿limpiar y ordenar las cámaras de congelación o refrigeración?

Todo es urgente y debe ser preciso.
¿Has escuchado de esos métodos vanguardistas de las grandes compañías con logísticas complicadas y que se llaman “right on time”? La gente de la

cocina lo viene practicando desde hace siglos.

Tal vez el Licenciado Pérez, del despacho de abogados, no tuvo la réplica de la demanda a las 4 p.m. y no pasa nada, ya la tendrá a las cinco, pero si tú no sacaste ese pato del horno y lo serviste dentro de un rango de dos a tres minutos, se va a generar un caos y habrá problemas laborales muy serios para ti y todos tus compañeros.

Estás rodeado de alimentos todo el día y a veces no comes.

Es increíble que seamos uno de los gremios con más problemas de malnutrición. Tocamos, olemos, sentimos y probamos durante toda la

jornada, pero al final, no comemos debidamente. Engañamos y abrumamos a nuestros sentidos al grado de que perdemos el hambre, o bien, una vez que se da el momento, comemos en exceso pero desbalanceadamente, fuera de horas y de proporción.

Tu sentido del humor se hará cruel.
No preguntes, sencillamente sucede, el ambiente es hostil y el sentido del humor y manera de relacionarte con tus compañeros se hará un tanto agrio, pero así es y todos aprendemos a ser felices y a encontrar armonía en estas atmósferas cáusticas; a veces el problema viene al relacionarnos con la gente ajena al

ambiente de la cocina. ¿Bullyng? No, simplemente así nos comunicamos.

Te harás inmune al dolor ajeno.
Fulano perdió los dedos en el procesador de alimentos. ¡Por tonto! Sí, lo sé, es un evento doloroso que marcará a tu compañero, o a ti, de por vida, pero sucederá, lo superarás, y en el transcurso, tu tragedia le dará a tus compañeros material para hacer bromas, pero las leyes del karma son infalibles, ya uno de ellos pasará por uno de estos accidentes y ahora el que se va a reír hasta la inconsciencia, eres tú y eso no te hará una mala persona; por lo menos en la cocina.

Valorarás la comida “casera” como algo divino.
¿Steak au poivre? ¿Foie gras? ¿Pizza cuatro quesos? ¿Camarones con reducción de vermouth? No, gracias.
¿Tendrás una sopa de fideos o una quesadilla que me puedas ofrecer? Eso sí que sería bueno.

Los cocineros y los chefs no están debidamente remunerados.
Es una triste realidad; sin embargo, no haríamos otra cosa por ningún motivo. Esto es lo que elegimos, es lo que sabemos hacer y lo seguiremos haciendo a pesar de todo. Nos vamos a quejar

pero la cocina es una amante celosa, si te enganchó, estás atrapado en un abrazo asfixiante y no necesariamente es malo.

He visto una cantidad enorme de compañeros que llegan a su límite y cambian de profesión a algo más relajado como la construcción (te destroza físicamente, pero tu mente y alma están en paz) y los he recibido regresando al cabo de una temporada o incluso de años. Si la cocina entró en tu corazón, tu destino está sellado, regresarás con esa amante ingrata por voluntad propia una y otra vez.

Y también tengo amistades que laboraron en mi cocina, y ahora tienen profesiones ejecutivas y que al vernos,

me confiesan:

—Chef, ahora trabajo una tercera parte y gano cinco veces más que cuando trabajaba en la cocina.

Calidad
Velocidad
Disciplina

Los tres pilares de la cocina.

Anónimo. Máxima de las cocinas profesionales de Francia.

NOVATADAS

Esos exquisitos ritos de pasaje de antaño. Los había inocentes y los había de muy mal gusto, me causaban gracia, pero ya no. Suceden en todo el mundo y, de manera curiosa, muchos de ellos son los mismos aquí, que en Francia y en China. En mi cocina no se hacen, pero hay cosas que no cambian.

No les voy a decir el nombre del excelente chef con quien viví varias de estas novatadas, pero les daré sus dos iniciales. “o” de Óscar y “a” de Arriaga, (oa). Aquí no se delata a nadie, solo fueron iniciales.

En esos entonces apenas rozábamos los veinte años de edad y éramos auxiliares de cocina en ciernes de convertirnos en cocineros.

- oa afila su cuchillo, pasa atrás de mí y de un tajo corta mi "toca", (sí, el gorro de cocina de cartón tradicional de la cocina francesa); mi toque blanche queda sobre mi cabeza reducido a una ridícula diadema.

oa me dice: —Quería ver si mi cuchillo estaba filoso —y se retira.

Instantes después, aparece el chef y pregunta: —¿Qué pasó, Luis?

—Chef, mi "toque" cayó al piso, se ensució mucho y la corté.

—La higiene y la presentación son muy importantes en la cocina, de castigo, vas a limpiar las cámaras de congelación y refrigeración al terminar tu jornada.

—Sí, chef —contesté estoicamente y sin delatar al culpable, ya que soy todo menos un soplón.

- El aceite de la freidora ya no sirve, está viejo y lo tengo que cambiar, pero ¿cómo desperdiciar la ocasión de freír el gorro de mi compañero cuando ya me debía una?

Caliento al máximo ese aceite, y cuando pasa mi compañero, le quito el gorro en un movimiento rápido y lo meto a la

freidora. El gorro tenía algo de humedad, así que el sonido de la "toque blanche" que siseaba fue música para mis oídos.

Se lo entrego ceremoniosamente, mientras le digo: —Quería ver si el aceite estaba bien caliente.

Acto seguido entra el chef, ve la toca sucia y al terminar el turno, oa tiene que limpiar las cámaras.

Acto seguido, vacío la freidora, la lavo y la lleno con aceite nuevo. No puedo dejar de sonreír toda la jornada.

- Pongo una sartén en la estufa, una pesada y tradicional "sauteuse" francesa de cobre. Voy a la cámara de

refrigeración a sacar algunos ingredientes y no me percato de que oa enciende la hornilla contigua de mi estufa, gira el sartén de manera que el mango queda sobre el fuego y la deja que se caliente por varios minutos. Para el momento en que regreso, ya está muy caliente, pero en su posición original.

Tengo la maldita costumbre de tomar las cosas con firmeza, así que mi agarre sobre el mango fue decidido. El dolor fue enorme, el grito estridente y llevé, durante varios meses, una clara marca en la palma de mi mano, en donde se podía apreciar la forma del mango de la

sartén, de manera tan perfecta, que el orificio por donde se colgaba la sartén se veía claramente.

Esta broma estuvo muy fuera de lugar y llegó al límite, tuvo un desquite directamente proporcional que las leyes del universo se encargaron de facilitarme, pero a pesar de nuestras muy cortas edades, en esos entonces, acordamos que no bromearíamos mas así.

- Llega el cocinero nuevo, todavía huele a escuela culinaria. El resto de los cocineros preparan un poco de wasabi, pero se toman la molestia de añadir un poco de cilantro y jitomate para hacer

que parezca guacamole.

De forma estudiada, ellos comen crujientes totopos con guacamole de verdad, de manera casual y muy hospitalaria, invitan al nuevo a disfrutar de un bocadillo.

La expresión de alguien que se lleva un bocado de wasabi de esa manera debe ser muy similar al de un condenado a la horca en el momento en que se tensa la cuerda en su cuello. Algo digno de fotografiarse.

- Una vez más, "el nuevo" es enviado por sus compañeros al almacén o a otra cocina dentro del hotel, para que

traiga artículos tan exóticos como “gas en polvo”, “un exprimidor de vino tinto”, o lo más disparatado e inexistente que puedan imaginar.

La parte graciosa es que en cada supuesto lugar en el que el artículo debería estar, no está, pero el responsable del área se encarga de que el novato en cuestión pase a la otra posible locación y recorra así todas las instalaciones haciendo una petición absurda.

No se lee gracioso, pero el humor de la cocina es cruel y esta novatada parece ser un deleite y un clásico a nivel mundial.

- Al nuevo se le pide que “pique finamente la harina”, vemos entonces al inocente cortando harina en una tabla por minutos u horas interminables.

El chef o sus compañeros lo revisarán constantemente y cada vez le dirán que aún se requiere más fina. Tarde o temprano se le dirá que ya puede pasar a la siguiente actividad.

Moraleja: el sentido del humor es algo omnipresente, pero tiene su momento y su lugar. Te recomiendo que no te dejes llevar por estas cosas. Así como te

platico estas bromas, te puedo platicar otras que terminaron en golpes y lamentablemente, en alguna ocasión pude ver una broma que terminó con heridas infligidas por un cuchillo.

Bromear de forma pesada en la cocina puede escalar rápidamente y salirse de control. Nunca sabemos si nuestro compañero llegó al trabajo molesto tras un problema familiar, legal o simplemente amaneció "con el pie izquierdo" y si tú lo recibes con una broma o comentario de mal gusto, la situación se puede tornar desagradable en instantes.

No olvides los tres pilares de la buena cocina son: calidad, velocidad y

disciplina.

Un buen aprendiz de cocina debe ser tan educado con el

lavaloza, como lo es con el chef.

Fernand Point

ALGUNAS CITAS PARA REFLEXIONAR

Todas estas citas son muy ciertas y las he ido atesorando a lo largo de mi carrera, algunas, desde que inicié, otras las he adoptado de manera más reciente, pero cada una de ellas encierra grandes verdades. La traducción tal vez no sea la más precisa, ya que hay ideas que no se pueden traducir de manera literal sin que haya cierta deformación en la estructura de la frase, pero al final, la idea es clara y queda bien reflejada. Disfruta, aprende y tómate la molestia de buscar en google a los autores de cada una de ellas. Sé

que reconocerás las de los chefs que viste en la tele, pero me gustaría que fueras un poco más a fondo.

- “La perfección es una serie de cosas pequeñas que se hacen bien”. Fernand Point.
- “La sopa tranquiliza al corazón, calma la violencia que genera el hambre, elimina las tensiones del día, despierta, y refina el apetito”. Auguste Escoffier.
- “Estoy en desacuerdo con los críticos que dicen que todos los restaurantes deben de ser de alta cocina. Puedes obtener una estrella Michelin si sirves la mejor hamburguesa del mundo”.

David Chang.

- “Los mejores platillos, son muy simples”. Auguste Escoffier.
- “Todo lo importante que tenía que aprender, lo aprendí cuando era un lavaloza”. Anthony Bourdain.
- “No soy difícil de satisfacer, me conformo con lo mejor”. Fernand Point.
- “Para mí una vida sin fondo de ternera, grasa de cerdo, embutidos, demi glace, carne de órganos y quesos apestosos es una vida que no vale la pena vivir”. Anthony Bourdain.
- “Por encima de todo, mantenlo simple”. Auguste Escoffier.
- “Una onza de salsa cubre una multitud

de pecados". Anthony Bourdain.

- "El salsero es el químico iluminado, el genio creativo, y la piedra angular que edifica la más alta cocina". Marqués de Cussy.
- "La mala comida está hecha sin orgullo, por cocineros que no se sienten orgullosos y que no aman lo que hacen. La mala comida está hecha por chefs que son indiferentes, que tratan de hacerlo todo, o que le quieren dar gusto a todos". Anthony Bourdain.
- "Muchos chefs jóvenes se dejan llevar por modas, por influencias y por movimientos". Daniel Boulud.
- "Una comida sin vino es como un día sin sol". Jean Anthelme Brillat–

Savarin.

- “No me impresionan los cocineros que presumen de su filete mignon. Un sujeto que puede usar una pata, un pescuezo o unas tripas para hacer algo delicioso me parece muy interesante. Para mí, eso sí es impresionante”. Anthony Bourdain.
- “Las recetas no tienen alma, tú como cocinero debes darles alma a las recetas”. Thomas Keller.
- “Para saber cómo comer bien, uno debe saber esperar”. Jean Anthelme Brillat–Savarin.
- “No hay peor mal en el mundo que un vegetariano”. Gordon Ramsay.
- “La virtud más indispensable en un

cocinero es su puntualidad. Y lo mismo debería aplicar para los invitados". Jean Anthelme Brillat–Savarin.

- "No estoy haciendo arte, estoy haciendo sushi". Masaharu Morimoto.
- "No es que la vida de la cocina sea tan dura. —Es como tú la haces y depende de a qué nivel te presiones a ti mismo". Grant Achatz.
- "Los chefs japoneses creen que nuestra alma se va al cuchillo una vez que lo comenzamos a usar". Masaharu Morimoto.
- "Vegetarianos —y su facción tipo Hezbollah— los veganos son los enemigos de todo lo bueno y decente que tiene el espíritu humano". Anthony

Bourdain.

- “Los críticos son como los eunucos: saben cómo pero no pueden”. Paul Bocuse.

En la cocina, siempre tenemos prisa. ¡Hazlo rápido y hazlo bien!

Yo, muchas veces, a todo pulmón, muy seguido y en todas mis cocinas.

NO SIRVES PARA CHEF...

Si eres lento y no haces un esfuerzo para hacerte más rápido cada día.
Si para cada falta que cometes, tienes una excusa.
Si eres perezoso.
Si no tienes la humildad suficiente para aceptar tus errores.
Si careces de pasión.
Si encuentras aburrido hacer lo mismo todos los días.
Si operas bajo la ley del mínimo esfuerzo.
Si hablas más y haces menos.
Si no tienes la sensibilidad para distinguir entre la belleza y la fealdad.

Si no eres puntual.
Si faltas injustificadamente.
Si te sigues equivocando con las mismas cosas de siempre.
Si entras en zona de confort.
Si no lees.
Si no preguntas.
Si no cuidas a tus ingredientes, a tus compañeros y a tus equipos y utensilios de cocina.
Si las drogas y el alcohol dictan tu comportamiento, desempeño o tu asistencia al trabajo.
Si eres el bufón de la cocina.
Si estás más preocupado por las últimas tendencias de la gastronomía que por desarrollar sabores buenos.

La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.

(La buena cocina es la base
de la verdadera felicidad).

Auguste Escoffier

DE COCINERO A CHEF

Si ya eres un cocinero y deseas convertirte en chef, aquí te van unos puntos a considerar; es un pequeño decálogo que va a hacer que tu ascenso sea casi seguro, y si no eres ascendido en donde trabajas actualmente, de cualquier manera cultiva las siguientes actitudes porque son esenciales para un chef y con el tiempo rendirán frutos:

1. Sé el mejor cocinero del equipo. Esfuérzate más que los demás.
2. Demuestra tu entusiasmo por lo que haces. Llega antes, vete al final, o hasta

que haga falta. Si esto te gusta mucho y posees la energía de la juventud, no va a ser difícil. La gente que busca la hora de salida y espera que su jornada de ocho horas termine rápido para irse, no llega a chef, nunca.

3. Matemáticas básicas. Por favor, aprende las equivalencias, es decir una cucharada es igual a quince mililitros cuatro cucharadas es equivalente a un cuarto de taza, cuatro tazas conforman un litro, y así sucesivamente. Tazas, litros, gramos, kilos, cucharadas y cucharaditas serán parte de tu lenguaje diario. Más vale que lo domines a la perfección.

Domina los quebrados básicos para que

puedas elevar la cantidad de una receta fácilmente, es decir, si para una vinagreta necesito tres cuartos de taza de aceite de oliva y un cuarto de taza de vinagre. ¿Cuánto necesito para hacer el triple?

Aprende a trabajar con la "regla de tres" y a dominar los porcentajes. Si por cada vez que, un egresado de la licenciatura, me ha respondido con silencio y una mirada vacía cuando le pido que me haga dos litros de una solución salina al 5% tuviera yo un dólar, tendría varios billetes verdes en mi alcancía. Son matemáticas simples que debes dominar con cálculos mentales rápidos.

Créeme, yo reprobé álgebra y geometría analítica en la escuela, soy muy malo para las matemáticas, pero eso no me impidió que aprendiera y dominara la parte de los números requeridos en la cocina. Para ser un chef no necesitas ser un genio, pero si eres tonto no llegarás a ninguna parte. Un mal cálculo arruina una receta inmediatamente y vamos, esto no es física nuclear, tú puedes. Haz el esfuerzo.

4. Administración. Recuerda que mucha de tu labor será administrativa y debes ser un elemento que genera altas utilidades a la empresa. Necesitas saber cómo "costear" tu menú y cómo

determinar un precio de venta para tus especiales del día,
es decir, ves la factura, determinas el peso de tus porciones, haces tus cálculos y en menos de un minuto le dijiste al personal del comedor cuánto va a costar tu especial del día.

5. Resiliencia. En el camino a "ser un chef" pasarás por ser un jefe de turno, jefe de línea y sous chef. Son los puestos más duros. Trabajas muy arduamente, eres responsable de lo que hacen tus subordinados.

Tus compañeros no se comportan a la altura y se quejan y enojan contigo, recibes toda la basura de ellos; por otra parte, ante el chef, tú eres el

responsable de un área, así que serás recipiente de la ira de tu jefe también. Te llegará basura, gritos y quejas de arriba y de abajo, serás oprimido por tus superiores y por tus subalternos. Comenzarás a vivir ese pequeño infierno de quien tiene un mando medio. Vas a sufrir y a pasar malos ratos, pero tu deseo de sobresalir y de convertirte en chef lo hará llevadero. ¡Resiste!

6. Organízate. La cocina es un lugar muy caótico por naturaleza. Si no desarrollamos o seguimos un sistema y nos aseguramos de que se siga a toda costa, no vas a llegar a ser un buen chef. Cerciórate de que las cosas sigan

un proceso.

Te daré un par de ejemplos; en mi cocina, no se pueden llevar a cabo dos labores de manera simultánea en una misma mesa de trabajo. Ya saben que si en esa mesa se está porcionando verdura, por ningún motivo se podrá trabajar o siquiera colocar otro ingrediente. Una vez que terminan, deben lavar la mesa, y proceder con lo que sigue. Por otra parte, si se está porcionando carne, pollo o marisco, me gusta que haya varias personas haciéndolo al mismo tiempo para que la cadena de frío no se rompa. Quiero que mis proteínas pasen el tiempo mínimo fuera de áreas refrigeradas.

Bien saben que recibirán una buena dosis de abuso verbal de no hacerlo así y que esas son las situaciones que los encaminan a la puerta de salida definitiva. Es mi sistema, lo aprendí de los mejores, y lo defiendo a capa y espada, yo lo impuse y me aseguro de que se siga a cabalidad. Otros chefs lo harán de manera diferente, pero esta es la mía y llegaré hasta donde sea necesario para proteger algo que yo considero que es bueno.

Desarrolla y defiende tu sistema, conviértete en una persona organizada y sistemática.

7. Plan B. Siempre piensa un paso adelante y prevé las posibles

eventualidades, sé una persona de plan B.

Yo siempre pienso que seré una víctima de la ley de Murphy, es precisamente por ello que las cosas me salen bien. Piensa en ¿qué pasará si un miembro de tu equipo no se presenta cuando lo necesitabas?, ¿qué harás?, ¿cómo cubrirás esa ausencia? Por eso, antes de ese banquete, hablo con un par de mis "cocineros–pistoleros a sueldo" y les digo:

—Necesito que tengan sus teléfonos encendidos y estén al pendiente de mi posible llamada, si les marco, quiero que vengan inmediatamente, yo pago el taxi. ¿Pueden apoyarme con eso?

Cuando escucho un “Sí, chef” me quedo más tranquilo.

¿Qué harás si tu proveedor no te entrega el producto en tiempo y forma?, ¿hay otro proveedor?, ¿puedo pedir con más anticipación de la normal?, ¿puedo pedir un stock extra?

¿Qué pasará si se descompone mi equipo de refrigeración un sábado por la noche?, ¿habrá técnico disponible? ¿Qué tal si hablo personalmente con el técnico antes de necesitarlo y le pido el teléfono de su casa, el de su celular y hasta el de su suegra? Y por si las dudas, me aseguro de tener el número de otros dos técnicos más. Además, en lugar de esperar a que las cosas se

descompongan, planeo una serie de mantenimientos preventivos a lo largo del año para minimizar mis riesgos; de cualquier forma, me aseguro que el congelador de hielos siempre esté lleno esos días festivos, de esta manera, si todo lo anterior falla, durante esa noche crítica mis productos más perecederos estarán enfriados por hielo. Si me quieres dar una sorpresa, te darás cuenta de que no te va a resultar fácil hacerlo.

Siempre hay que tener un as bajo la manga en lo que se refiere a nuestras responsabilidades.

Una de las grandes lecciones que me ha enseñado el motociclismo deportivo,

es el mirar a la salida de la curva desde que entramos en ella. Mis ojos van muchos metros adelante de mi rueda, cosa que me da una conducción más segura y veloz. Lo hago igual en la cocina.

Sé una persona anticipada y de plan B. Siempre: no puedo dejar de repetirlo.

8. Incondicionalidad. Sé aquel que dice siempre "sí, chef". Ya te decidiste por una carrera que absorberá tu vida, hazlo bien. Cuando seas un chef, necesitarás "incondicionales" y te darás cuenta de que en la vida todo regresa. Si fuiste poco entregado, ponías condiciones y dosificabas tu esfuerzo, recibirás lo mismo. No hay

gran chef sin un gran equipo detrás, y un gran equipo siempre tiene algunos "incondicionales" en sus filas. Me jacto de tener un pequeño grupo de individuos así, son pocos, los cuento con los dedos de una sola mano, y por cada uno de ellos, han desfilado docenas y docenas de mediocres e ingratos, pero tan sólo este pequeño grupo, ha hecho de mi cocina un mejor lugar, han hecho de nuestra marca un símbolo de calidad y, gracias a ellos, somos una empresa en expansión. A cambio reciben una paga más que decente, la oportunidad de viajar y de aprender más y, lo más valioso, que ellos se sientan satisfechos y contentos

por lo que hacen y por lo que les ha dado la profesión.

9. Disciplina. Todo lo bueno parte de la disciplina. Tu puntualidad, tu formalidad, tu seguimiento estricto a los procedimientos establecidos, tu higiene personal, el mantenimiento de tus equipos, tu cuchillo, tu manera de conducirte, de expresarte. Creo que el punto lo he tocado muchas veces y de muchas maneras en este libro. Espero que lo hayas entendido. Recuerda que para imponer disciplina, tienes que predicar con el ejemplo. ¿Cómo vas a regresar a su casa a un cocinero que llegó tarde, cuando tú mismo llegas tarde?, ¿cómo vas a reprender a

alguien que no se rasuró, cuando tú mismo no te rasuraste para ir al trabajo?

10. Liderazgo. Esta parte se tiene que cultivar desde que inicias como un aprendiz de cocina, o sea, cuando aún estás muy lejos de ser un líder. Aquí comenzarás por obedecer amablemente. Se dice que para saber mandar, es necesario saber obedecer y estoy totalmente de acuerdo con eso. Te vas a comportar con seriedad y propiedad, así, entre tus compañeros y jefes, te irás forjando la reputación de ser un profesional serio y dedicado que, con la experiencia y el paso de los años, podrá girar instrucciones

precisas y de manera adecuada. Serás aquel a quien su equipo siga y obedezca.

Si eres o fuiste el bufón del equipo, no hay manera de que llegues a ser un buen líder.

Todos dicen querer llegar a ser buenos chefs, pero lo que deberían de preguntarse antes es:

¿Estoy dispuesto a hacer lo necesario para llegar a serlo?

¿Estoy listo para hacer tal compromiso?

¿Estoy listo para hacer los sacrificios necesarios?

Si tu respuesta es no, ¿cuál es el objeto?

Todos ven la tele, y quieren ser chefs, pero ¿estás realmente dispuesto a hacer todo lo que implica?

La gran mayoría de los chefs que ves en la televisión, con la excepción de unos pocos payasos y actores, son personas que pasaron entre dos y cuatro décadas tras el fogón y, tras esos largos años de experiencia, finalmente se les presentó la oportunidad de convertirse en figuras televisivas. ¿O pensabas que eran recién egresados de la licenciatura en gastronomía con un par de años de experiencia? Sólo quiero que lo reflexiones.

Recuerda:
no fue culpa del
cuchillo.

Daniel Boulud

OTRA DE CUCHILLOS

El cuchillo, sin lugar a dudas la herramienta de cocina que más me cautiva; siempre ha sido mi favorita. Es el instrumento puente entre tu ser y tus ingredientes.

Mientras corta, esa hoja te transmite toda una serie de sensaciones táctiles y sonidos que pueden ir desde lo placentero hasta lo incómodo.

Otra cosa que me gusta mucho es que, por el cuchillo de un cocinero, puedes entender mucho de su persona en segundos.

El cuchillo es un instrumento muy

peligroso, para nosotros mismos o para los demás; en realidad se trata de un arma, pero, contradictoriamente, este instrumento requiere de cuidados, de mimos y de mucha atención.

El filo de un cuchillo te habla de su dueño, el estado de su hoja te dice qué clase de persona lo porta.

¿Eres el cocinero que usa el cuchillo "de la cocina" o eres el que se preocupa por su propio instrumento de trabajo?

¿Eres el cocinero descuidado que con un cuchillo desafilado "machaca" y "aplasta" las hierbas mientras las corta? o ¿eres aquel que "desliza" suavemente su hoja a través de esas hierbas para obtener cortes limpios y bien

presentados?

Todavía recuerdo ese día como si fuera ayer. Llegué a una cocina a la que me costó mucho trabajo entrar; en mi primer día comencé a hacer mi mise en place. Corté muchas hierbas, échalotes, cebollas y jitomates. Estaba yo inmerso en mi trabajo cuando de repente me percaté de la presencia del chef observándome. Tomó el recipiente donde estaba el perejil picado y observó con atención los cortes, acto seguido me pidió mi cuchillo, el cual era un caballo de batalla, un simple Victorinox, pero en mi juventud no me podía costear los cuchillos que uso el día de hoy; sin embargo cuidaba ese cuchillo tanto

como mis limitados conocimientos y habilidades me lo permitían.

Tras unos instantes, el chef me lo devolvió, y me dijo:

—Très bien, Luis —muy bien, Luis, en su idioma natal, y ese pequeño detalle fue el que hizo que él volcara su atención sobre mí de manera particular a partir de ese día.

Se dio cuenta de que había en su equipo un joven con el potencial de ser un buen aprendiz y, con el paso de los años, puedo decir que no lo defraudé.

Esa atención especial se dio porque él vio que yo era también alguien que ponía atención especial a esos pequeños detalles que marcan la diferencia entre

un resultado bueno y uno excelente.

—Chef, me siento muy mal, no voy a poder presentarme a trabajar.

—¿En qué hospital estás? —No. Estoy en mi casa. —Bien. Te veo hoy aquí en la cocina a las cinco y listo para trabajar.

Yo, en muchas ocasiones a lo largo de mi carrera.

¿POR QUÉ SOMOS ASÍ LOS CHEFS?

Escogimos esta carrera porque nos apasiona. Cada quien vivimos una situación diferente que fue lo que detonó nuestro deseo de cocinar para vivir; pero el punto en el que todos confluimos es en que esto nos apasiona y por eso lo escogimos.

Va más allá de nosotros. Simplemente nos gusta tanto que decidimos entregarle nuestra vida a nuestra profesión.

Para llegar a donde estamos, llamarnos "chef" y lograr un comedor lleno constantemente y por años, llenar los

muros de reconocimientos y buenas opiniones, o ganar estrellas Michelin, dedicamos décadas de entrega absoluta.

Llegar a este nivel y, lo que es más difícil aún, mantenerlo, ha sido una labor que nos ha costado sangre, sudor, lágrimas, amistades, relaciones de pareja, problemas de salud relacionados con los bruscos cambios de temperatura, con estar de pie por más de doce horas al día, mala alimentación (la gran paradoja de la cocina), cargar ollas pesadas y toda una serie de malestares relacionados con el estrés de nuestro día a día.

Estos son los costos de mantener la buena reputación de un restaurante y de

hacernos una reputación como chefs.

De repente, llega un idiota a integrarse a nuestro equipo, alguien que olvida poner sal al platillo, asegurarse de que la sopa esté bien caliente antes de servirla, que olvida hacer su preparación o mise en place. ¡No! Eso no puede suceder, alcanzar una buena reputación es una cuestión extrema, por lo tanto, nuestro comportamiento en la cocina es extremo. Si hacen algo mal, no puedo decirles: "Vamos muchachos, hay que intentar hacerlo bien para la próxima".

En algún momento de mi carrera lo intenté y fallé, si hubiera persistido con mi actitud de "Chef paciente–amigo–

motivador–y–respetuoso de los derechos humanos", el día de hoy tendría un puesto en la calle o estaría yo dando clase en una escuela de esas que prometen hacerte "Chef en un año".

Por eso es que escuchan nuestros gritos, por eso el abuso verbal, que dicen los entendidos de esta nueva generación que es "abuso psicológico" y bullyng, por eso no lo pensamos dos veces en echarlos a la calle tras unos pocos errores recurrentes.

Ese plato que te arrebatamos de las manos y tiramos a la basura o al piso en tus pies es para que entiendas el mensaje de que no puedes tomar atajos en cuestiones de calidad.

Y si como chefs no les dejamos claro a nuestros subalternos que hacer las cosas bien es la única opción, no lo harán de forma óptima. Si no te conviertes en la figura respetada y, tristemente, temida, la gente tomará atajos o se va a relajar, cosa que generará resultados mediocres. No vamos a permitir que una tercer persona arrastre por el piso nuestra reputación. Por eso somos así los chefs.

Vamos por el camino por el que nos lleva nuestra carrera, y a lo

largo de ese camino nos suceden cosas. Y son esas cosas las que nos convierten en lo que somos.

Thomas Keller

JUAN, MI AMIGO Y SOCIO

Frente a mí estaba un sujeto treinta kilos más pesado que yo y diez centímetros más alto. Él ya traía sus guantes puestos. Su peso y estatura debieron hacerme reflexionar, pero la seguridad en mí mismo, combinada con una buena dosis de imbecilidad, hicieron que por mi mente pasara la frase: “Entre más altos, más duro caen”, la tradicional mentalidad del perro salchicha, esa diminuta bestia que se ve a sí misma como a un lobo indómito y que no es consciente de sus propias limitaciones.

La campana sonó y fui al frente tan solo

para ser recibido por unos puños muy pesados, muy precisos y muy diestros.

Lancé mis mejores golpes, pero parecían no hacer mella, y muchos de ellos no entraban en esa guardia bien puesta y con tan buen juego de cintura.

Lo peor es que yo, a pesar de sentir que tenía una buena guardia, estaba siendo lastimado. Sus golpes, a pesar de impactar en mis brazos que cubrían mis costados y rostro, me estaban mermando. El episodio terminó muy mal... para mí.

Pero la estupidez y la arrogancia son parientes cercanos y malos consejeros, para mis adentros pensé:

—Esto no se va a quedar así.

Tripliqué mis horas de entrenamiento, me fue muy difícil porque mi trabajo me demandaba mucho, pero el fin justificaba los medios. Al cabo de un mes aproximadamente, con renovados bríos y entusiasmo, busqué el reencuentro.

Me voy a ahorrar el relato porque ya lo deben imaginar, pero en esta ocasión simplemente me di cuenta de que no iba yo a poder contra semejante masa, estatura y malicia.

Lo bueno de mi generación es que tras un encuentro físico no había rencillas, así que ambos, tras la pelea, fuimos a la tienda de la esquina para rehidratarnos y charlar.

—¿A qué te dedicas, ninja? —me preguntó Juan. (El muy gracioso me apodaba así por mi terquedad en querer derrotarlo a cualquier costo) y yo, tras escuchar sus palabras con eco en mi cabeza por los golpes recibidos, con jaqueca y algo de ardor en la boca por la bebida de naranja escociendo mis labios e interior de mi boca sangrante, le contesté, —Soy cocinero.

—Ah, qué bien, yo me dedico a asesorar restaurantes y hoteles.

Vi la oportunidad de derrotarlo en otro campo, así que le hice la siguiente pregunta a manera de trampa:

—¿Cómo determinas el precio de venta de un platillo?

Me contestó con absoluta propiedad y al final añadió: —...Y ya que determinaste su precio de venta, le agregas el iva, porque, acuérdate, que aunque nosotros compramos los productos de la canasta básica sin este impuesto, al ser un restaurante, sí estamos obligados a pagarlo.

Nunca le dije que yo había olvidado agregar el iva. Sencillamente asentí con la cabeza haciéndole saber con mi ademán que coincidíamos en el proceso, pero para mis adentros reconocí que había sido aleccionado nuevamente, además de que su hablar pausado, educado y ecuánime me hizo sentir que estaba frente a alguien con maestría en

su profesión.

Nos despedimos y, por causas de trabajo, no volvimos a coincidir en el gimnasio, pero siempre me quedé con un buen sabor de boca respecto a la personalidad de Juan.

Pasaron algunos años y un día, como una gran coincidencia, nos encontramos en la calle. Nos saludamos con la efusividad de viejos amigos e inmediatamente soltó la bomba:

—Luis, te estaba buscando, pero no sabía dónde te podría encontrar —acuérdense, no había facebook y el e–mail apenas comenzaba a sonar—. Tengo un trabajo para ti.

—Mira, Juan —respondí—. Me

encantaría, pero mañana tengo una entrevista de trabajo en las Vegas y es un trabajo que he perseguido mucho; si el chef me apoya con la situación migratoria para poder laborar con ellos, pues voy a integrarme a ese restaurante.

—Luis, este trabajo te conviene mucho, tiene un gran sueldo, prestaciones increíbles y además se trata de una gerencia general en un restaurante muy bueno en la ciudad de Cancún.

Todo apuntaba a que era un trabajo de ensueño, pero yo quería seguir engrosando mi currículum trabajando para chefs de renombre, independientemente de lo bien o mal remunerado que estuviera.

Le expliqué mi pensar y lo comprendió, pero remató la plática diciéndome:

—Luis, si no te contratan de forma inmediata y ves que la oferta no promete, regrésate inmediatamente y toma lo que te ofrezco.

Fui a las Vegas, pero ya con la estocada que me había dado Juan. Pensaba que el trabajar con este chef iba a ser muy enriquecedor, pero trabajar con Juan, también.

Llegué a la entrevista donde fui recibido con entusiasmo. Tenía yo un currículum que gustó a primera vista; ya había pasado una prueba práctica en el servicio de su cocina con anterioridad y mis respuestas a la entrevista parecieron

gustar a los responsables del restaurante, sin embargo, al hacer yo la pregunta frontal respecto a la necesidad de un "patrocinio" para obtener un permiso de trabajo legal, hubo un titubeo y me dieron esa respuesta incierta:

—Vamos a ver qué podemos hacer.

No, en lo referente a mi carrera no caben las ambigüedades. Mi vida personal siempre ha sido una adivinanza, pero mi carrera no, ahí siempre busqué certezas absolutas, así que eso lo decidió todo, me iba a Cancún.

Cambié mi boleto de avión para regresar al día siguiente a casa, reservé un lugar para cenar en Le cirque y al día

siguiente regresé a mi ciudad.

Al llegar a casa de mi madre, ya tenía un mensaje de Juan citándome en el hotel Camino Real para desayunar con mis futuros empleadores a las nueve de la mañana. El trato estaba cerrado.

Lo que pasó después es una historia de esas que solo suceden en películas, cada vez que la cuento se me sugiere que haga un libro relatándola. La verdad es que sí, algún día posiblemente lo haga. Fue el trabajo más difícil de mi vida.

Entré a una empresa con problemas legales, financieros, laborales, operativos y en donde, por si fuera poco, los dueños estaban en un conflicto encarnizado, las demandas penales,

amenazas e intimidación entre ellos eran el pan y la mantequilla de cada día.

Yo representaba a una de las partes en conflicto, fui amenazado por gente armada de la contraparte, por empleados inconformes por la disciplina que les impuse, por delegados sindicales que protestaban los cambios disciplinarios impuestos por mí, por proveedores inconformes por el nuevo orden administrativo, por líderes sindicales locales, por el casero y hasta por el perico.

Fueron tiempos malos y sombríos, pero me enriquecí enormemente con experiencias; Juan siempre estaba al otro lado del teléfono dándome un

consejo acertado acerca de cómo reaccionar ante situaciones que me resultaban desconocidas.

Juan, cuando vio que las cosas estaban mal, se encargó de que dos escoltas armados me cubrieran las espaldas —les dije que esto solo sucedía en películas— y cuando las cosas se pusieron aparentemente demasiado peligrosas, orquestó un escape temporal perfecto para mí.

Ese trabajo fue duro y muy desgastante, pero me enfrentó con un sinfín de situaciones de choque que siempre me dejaron grandes enseñanzas y me hacían sentir que cualquier problema a futuro sería fácil de resolver.

Con el paso de los meses, adquirí muchas habilidades gerenciales, administrativas, políticas y de paso me hice la reputación de un tipo que no retrocede ante las amenazas. Entendí que el ganarse el respeto por parte de quienes te rodean hace una gran diferencia, aprendí todo esto de Juan. Yo era un sujeto que siempre resolvía las situaciones a través del choque, imponiendo la autoridad de mi puesto por encima de todo, tal como lo aprendí en la cocina; sin embargo, en este caso, ese proceder no hubiera resultado, así que Juan me fue enseñando el sutil arte de la diplomacia y el convencimiento a través de la razón y el diálogo, cosa que

era algo totalmente nuevo para mí.

Pasaron los meses, meses en los que dormía poco, trabajaba mucho; mi cuerpo comenzó a resentirlo. Así que un día, tomé el teléfono y le dije a Juan que renunciaba. Obviamente mi renuncia fue anticipada dos meses y ofrecí a Juan capacitar a mi suplente por tanto tiempo como fuera necesario.

Días más tarde, llegó Cuauhtémoc, otro gran amigo, quien tomaría la estafeta; al final, la amistad con Juan se hizo una hermandad y un día me dijo: —Luis, en Guadalajara hay que hacer algo juntos. Hay que asociarnos.

Le dije a Juan que tras ese trabajo tan difícil, me tomaría un año sabático en

Tailandia para liberarme del delirio de persecución y para aprender la cocina thai, además de que me hacía falta pasar un tiempo preocupado solo por beber cocos bajo las palmeras en la playa, por aquello de que hay que recobrar la cordura.

En resumidas cuentas, así comenzó el restaurante del que soy socio desde hace casi una década y media.

Moraleja: siempre entrégate al trabajo como si el lugar fuera tuyo, sé fiel a tu jefe, escúchalo y toma cada situación como si fuera un nuevo reto y una oportunidad de aprendizaje. Cosas buenas le pasan a quien vive bajo este principio.

Moraleja 2: “Si le tienes miedo, hazlo tu compadre” dice el dicho mexicano. En mi caso, lo hice mi socio.

Gracias, Juan.

Si tienes una buena experiencia en un restaurante, se lo dices

a dos personas. Si tienes una mala, se lo dices a diez.

Anthony Bourdain

EL PENDEJO CON INICIATIVA

Sin duda alguna el pendejo es el personaje más temido por el chef y disculpen mi francés con el título, pero las malas palabras sí expresan cosas que las buenas no pueden, por más que se intente.

En mi familia nunca se maldijo, pero tristemente no hay mejor apelativo para describir a algunas personas y sus acciones.

Te contaré algunos casos que posiblemente te parezcan de risa, pero son reales, y es que el tonto abunda, es

como las pistolas, es decir, al tonto lo carga el diablo sin que te des cuenta y cuando menos lo esperas ya fuiste victimizado por él.

Se dice que la maldad es el azote de la humanidad, pero yo discrepo, lo peor es la imbecilidad. El malo se identifica, es un tipo con una mirada taimada, sabes que no le puedes dar la espalda porque te clavará un cuchillo; el malo también abunda en la cocina, pero es identificable y podemos reaccionar de manera anticipada, prevenir sus embates o simplemente no contratarlo. El malo es predecible, en cambio, el tonto es como el bombardero silencioso, es decir, un verdadero stealth bomber de la aviación

militar, es un personaje con habilidades de ninja, el maestro del engaño; con su sonrisa cordial o su mirada bovina parece no romper un plato, pero el muy desgraciado, en su imbecilidad, es capaz de acabar con nuestra operación. A continuación unos casos concretos y recientes acontecidos en mi cocina:

- El cocinero, para limpiar la plancha, le vierte directamente ácido a la misma, con lo que causa una nube de vapor tóxico que nos quema las vías respiratorias, nos irrita los ojos y nos sume en un doloroso ataque de tos y lágrimas a todos los miembros del equipo.

El imbécil no sabía cómo usar el producto, tuvo la iniciativa de ponerlo sobre la plancha aún caliente, mas nunca se molestó en preguntar o siquiera en leer la etiqueta, por supuesto, un licenciado en gastronomía.

- Le pides al "cocinero" que cuele el fondo de ternera. Minutos más tarde, el sujeto en cuestión llega con un contenedor lleno de huesos y verduras cocidas hasta perder la forma.

—Listo, chef —dice orgulloso el sujeto en cuestión.

—¿Y el caldo?

—¡Aaah! No sabía que lo quería. Vacié todo en una coladera sobre la tarja y el

líquido se fue por el drenaje, pero aquí están los huesos, chef.

- El cocinero corta un postre en 21 porciones en lugar de que fueran 18, cuando tú, claramente le explicaste que eran 18, que había que usar una regla para medir el postre en porciones de 7.5 x 7.5 cm.

Tú, como chef, lo haces con la persona la primera vez y te aseguras de que le haya quedado clara la explicación. Tres días más tarde, cuando ya es su responsabilidad hacerlo, te das cuenta de que sobraron porciones y de que no son simétricas.

¿Pero qué pasa? ¿Es que de verdad es

tan difícil? No lo creo. Por favor, no te conviertas en este personaje, y si no sabes... ¡pregunta!

Maldecir es el lenguaje de esta industria, y mientras vivamos esto

no va a cambiar. Debes de ser agresivo para obtener resultados.

Gordon Ramsey

TIEMPO PARA PENSAR

Mucha de mi cocina se fraguó afuera de mis instalaciones. Sí, lo sé, suena raro, pero mientras estaba adentro de la cocina no tenía tiempo para hacer otra cosa que no fuera cocinar, sin embargo en cada incidente que vivía, llámalo positivo o negativo, siempre encontré material para reflexionar más tarde y encontrar la forma de hacer que lo bueno saliera mejor, que lo malo se convirtiera en bueno, o simplemente entender porqué lo bueno era tan bueno y lo malo tan malo.

Esto tiene que ver un poco con el

pensamiento socrático que toco en este mismo libro, pero ahora quiero que, además del entendimiento de las cosas, te dediques también a la solución de problemas, porque esta es, posiblemente, una de las características que harán de ti un mejor chef.

Me preocupa demasiado ver que mucha gente no distingue algo mediocre o "aceptable" de algo excelente. Es muy importante que cuando ves ese pescado que está cocinado perfectamente, guardes la imagen, la textura y los olores en tu memoria para que más tarde pienses en "¿qué fue lo que hizo de ese pescado algo tan especial?, ¿por qué se diferenciaba del resto?, ¿de qué forma

lo puedo hacer para repetir ese mismo resultado?, ¿qué puedo aprender de 'ese' pescado en particular?".

Como ya lo habrás notado a lo largo del libro, el pescado es mi ingrediente favorito, aprecio en sobremanera un pescado bien cocinado. Curiosamente, me ha sido muy difícil enseñar a mi equipo acerca de esto; he descubierto que la mayoría no tiene una sensibilidad nata para entender lo que es un pescado bien cocinado.

En mi afán de hacerles entender, traté de explicarles que si el pescado estaba en la freidora podíamos "leer" la ebullición del aceite y con eso darnos cuenta del grado de cocción del

pescado; fallé miserablemente, alguno lo entendió, pero la mayoría no. En la parrilla, les explicaba que por el cambio de color a lo ancho del pescado, podíamos determinar la cocción, algunos lo entendieron y otros no.

Mi frustración era inmensa y comencé a sentir que era incapaz de transmitir la enseñanza propiamente a mis compañeros ni de solucionarlo con prontitud. Entendí, ya afuera de la cocina, que encaraba un problema y que más me valía solucionarlo.

Ya fuera de la cocina, lo medité por un buen rato y más tarde me percaté de que la solución la había tenido todo el tiempo en mi hombro izquierdo, sí, en

ese bolsillo largo en nuestra manga y donde guardamos la pluma, nuestro cuchillo torneador, y / o nuestro termómetro.

Al día siguiente cociné un pescado en la parrilla de forma que quedara a mi gusto, tomé la temperatura interna, tomé nota, seguí cocinando en el horno, la plancha, en líquido, en court bouillon, en la freidora y hasta con el método Girardet en la salamandra; cada vez que lo hice, me di cuenta que la temperatura interna era el común denominador, independientemente del método.

Tal vez tomé mucho tiempo para encontrar una solución tan simple pero ahora todo es más sencillo.

Ya no le pido a mis cocineros que desarrollen esa sensibilidad "tan especial", ahora solo les pido que inserten su termómetro en el pescado y una vez que alcanza la temperatura que yo les exijo, que lo saquen de la fuente de calor.

No más invitaciones a la reflexión o indicaciones subjetivas; el método es claro y la solución sencilla; dejé de esperar sensibilidad y a exigir seguimiento estricto de procedimientos.

Mis largas instrucciones cambiaron a:

—Mete el pescado al horno e insértale el termómetro de sonda, cuando suene la alarma es porque el núcleo llegó a su temperatura óptima, es entonces, y solo

entonces, que lo sacas y lo sirves. ¿Entendido?

—Sí, chef.

La cuestión es que, a veces, aunque tenemos esas soluciones en nuestra nariz, necesitamos darnos un tiempo para pensar.

A veces, de esos momentos de divagación, que para el observador pudieran parecer ratos de ocio y holgazanería, es de donde salen las grandes soluciones y las ideas que nos hacen más productivos.

Así que ya lo sabes, date tiempo para pensar.

—¿Chef... Si le dieran una hora para que picara finamente todo

ese costal de cebollas, cómo le haría? — Pasaría treinta minutos afilando mi cuchillo.

Yo, en respuesta a un cocinero descuidado que se quejaba de mi exigencia.

CUIDANDO LOS EQUIPOS DE TRABAJO

Esta parte me descorazona y me desmotiva mucho. Tristemente la vivo con frecuencia y no logro acostumbrarme.

A lo largo de mi carrera, tanto como cocinero, como chef y como asesor, me ha tocado participar en cocinas en donde los equipos eran escasos, de mala calidad y, muy frecuentemente, en mal estado debido al abuso y falta de mantenimiento.

Cada vez que lo vivía tomaba nota y pensaba:

—En mi cocina voy a tener siempre lo mejor, —lo decía no por esnobismo, sino porque yo sentía un gusto muy franco por trabajar con buenos equipos. El procesar un alimento sin tener que mortificarme por el buen funcionamiento del equipo me hacía más productivo.

Con el paso del tiempo y cuando comencé con mis propias cocinas, fui haciendo realidad eso que yo anhelé como cocinero, tener buenos equipos: licuadoras Vitamix, procesadores de alimentos Robot coupe, Thermomix, hornos Rational, rebanadores Hobart y así, puedo seguir con la lista de "Ferraris" de cocina.

Recuerdo cuando mis socios,

extrañados, me cuestionaron el porqué una licuadora que yo solicitaba costaba más que doce licuadoras comerciales. Ellos siempre han sido incondicionales conmigo y me han depositado su entera confianza, por lo que cuando yo les explicaba, me entendían y sin obstaculizarme, hacíamos la compra sin más.

Mi cocina cuenta con los equipos con los que yo soñaba trabajar como cocinero, lamentablemente parece que los cocineros no lo aprecian; muy frecuentemente llego y al preguntar:

—¿Dónde está la tapa de la licuadora? —se hace un silencio incómodo. Nadie sabe nada, miradas que me tratan de

esquivar, miradas bovinas, más silencio, y de repente surge mi sous chef con las palabras que yo ya esperaba:

—Chef, se perdió, nadie sabe y nadie se hace responsable.

Mi política es muy simple, cuando "nadie fue" para mí "todos fueron" así que con gran incomodidad, responsabilizo al staff completo del área de donde la pieza "se perdió o se rompió" y procedo a obtener mi reembolso forzado, y miren que conozco maneras de lograrlo.

Pero ese no es el punto; en principio, lo que corresponde es que cuidemos los equipos que se nos confían, no importa que tan caros o que tan baratos sean.

Sencillamente nos compete cuidar las cosas. ¿O es que en la casa de tus padres no te lo enseñaron?

Llegué al punto en el que ya me niego a impartir la educación que tu familia no te dio y ahora solo hago lo que sea necesario para reponer mis equipos, pero creo que no debe ser así.

Aprecia y valora los equipos que la compañía te confía, si dañas alguno, asume la responsabilidad y repórtalo, posiblemente te lleves un regaño y pagarlo te va a resultar incómodo, pero tu figura como persona íntegra se va a fortalecer a los ojos de tu empleador, y créeme que la gente íntegra escasea, por lo que, a la larga, cosas buenas le van a

ocurrir a tu carrera si te comportas a cabalidad y de forma responsable.

Soy de la opinión de que un chef puede decir lo que él o ella quiera.

Lo que cuenta es lo que sale de la cocina y se pone en la mesa.

Jacques Pépin

“EL TOQUE”

LO TIENES O NO LO TIENES.

Me sucede que en mi cocina, a diario veo salir muchos platos. Me es muy fácil reconocerlos cuando ciertas personas en particular los sirven; la forma en la que las escalopas se cortaron y se acomodaron en el plato, la forma en la que la salsa se sirvió, el cómo cae sobre la carne, o bien la perfección del “espejo” de la misma, el acomodo de las guarniciones y la limpieza del plato.

En realidad, mis platos tienen una estructura predeterminada que, en teoría,

todos los cocineros deben de servir igual, sin embargo sucede el fenómeno que te describí.

Es un “Je ne sais quoi” , es decir, hay un “yo no sé qué”, un “algo” que no se puede explicar. Yo simplemente digo: — Tiene el toque.

Te confieso algo con tristeza, muy pocos lo tienen. Se me vienen nombres y rostros a la cabeza de gente que tuve en mi equipo, de gente con la que trabajé y que desde que los veía, me decía: — Tiene el toque.

Y mira que no debo ser malo para reconocer el talento, ya que la mayoría de estas personas ahora son chefs ejecutivos bien pagados o chefs

copropietarios.

Recuerdo cómo cada una de estas personas servía platos que siempre estaban perfectamente bien logrados. Uno podía ver la manera en que estos virtuosos se movían con gracia en su estación de trabajo, no hacían ruido innecesario, no hacían movimientos rápidos o intempestivos; todo llevaba un ritmo armonioso y fluido, su expresión facial reflejaba concentración y paz a la vez. En los momentos más frenéticos de la cocina, ellos mantenían la calma y servían lo que se les solicitaba en tiempo y forma.

Para mí es un deleite observar a esta gente desempeñándose.

—¿Y si no tengo el toque? —te preguntarás.

"El toque" es algo que tiene mucho que ver con tu forma de ser en general, no se da en base a las técnicas que has aprendido.

Sin embargo, sí lo puedes desarrollar en base a un esfuerzo consciente, aprendiendo a auto–observarte de forma crítica.

Date cuenta de qué es lo que te hace diferente a ellos. Pon atención y pregúntate, ¿Por qué a él o a ella el mismo plato le sale mejor que a mí, si servimos lo mismo simultáneamente? ¿Cuáles son las diferencias?

El gran problema es que, muchas veces,

“los que no lo tienen” son incapaces de ver las diferencias entre el plato de un virtuoso y el plato de ellos mismos. Es ahí que la batalla está perdida desde antes de que inicie; es más, no habrá tal batalla.

Sin embargo, cuando te das cuenta de que hay formas de hacerlo mejor, si te esfuerzas, sí se puede alcanzar ese nivel de profesionalismo; costará mucho, pero si estás dispuesto a esforzarte en convertirte en una persona que se auto–observa y que cada día inicia pensando que hoy tiene que ser mejor que ayer, lo lograrás.

Recuerdo cómo mis verduras “torneadas” eran disparejas,

asimétricas; eran un reflejo de mi inseguridad e inexperiencia; fue entonces, que una vez que terminaba mi jornada, me ponía a tornear las papas con las que se haría el puré, torneaba las zanahorias de la mirepoix para los fondos; al final, mi esfuerzo sería en vano en lo que respecta a la ejecución de la receta, pero lo que no era en vano era la experiencia adquirida, ya que, con cada repetición, mi nivel de habilidad aumentaba.

Me exigí tanto e hice un esfuerzo tan extraordinario, que llegó el momento en que mis torneados eran tan buenos como los mejores. Mis torneados parecían los de alguien que tenía “el toque”. Una vez

comencé a trabajar con un chef chino quien era un maestro de la precisión con el cuchillo, con él hice lo mismo para dominar las "julianas" y el rebanado.

Para esas alturas ya era yo mucho más diestro, sin embargo, viendo mis cortes comparados con los de mi chef, me daba cuenta de que aún me faltaba mucho por aprender y desarrollar.

Nací sin el toque, pero afortunadamente nací con mucha capacidad de observación, con un espíritu de autocrítica muy grande y con un deseo irrefrenable por hacer las cosas bien.

Desarrollar ese talento me costó el doble que a la mayoría de la gente, pero una vez más quedó demostrado que el

deseo y la disciplina pueden igualar, e incluso superar al talento nato.

Una vez que entiendes las bases de la cocina —cualquiera de ellas,

bien sea francesa, italiana o japonesa— ya no necesitas libros de cocina.

Thomas Keller

"MEDIR ES SABER"

Así reza un proverbio alemán y yo creo firmemente en ello.

Medir, pesar, cronometrar y revisar con el termómetro es lo ideal Apréndelo bien.

Yo sé que tu abuelita usaba solo sus manos y el "ojo de buen cubero" para hacer exquisitas salsas y guisos. Recuerda, tú no eres tu abuelita y tú te dedicarás a cocinar para personas que pagan por tu comida, gente que no va por el cariño que te tiene, sino porque quiere comer bien y que te exigirá que su platillo sea siempre igualmente

bueno.

Trabajarás con muchos colaboradores a los que les tendrás que enseñar a reproducir una receta a la perfección y de manera consistente a pesar de que en sus venas no corra el adn de tu abuelita.

—¿Y cómo voy a lograr eso, chef? Es que yo, el buen sazón, lo traigo en la sangre, soy un artista que se inspira y toma un poquito de aquí, un poquito de allá para crear platos sublimes —me dirás airado y casi ofendido.

Sí, sí, sí. Lo sé, mi querido Paul Bocuse de Ixtapaluca.

La buena cocina casi siempre parte del sentir, el gran problema es que tu "sentir" no es el mismo de los demás y

eso no se puede transmitir fácilmente.

Yo me jacto de cocinar más por instinto que por otra cosa, sencillamente he adaptado mis métodos, y ahora junto a mis ingredientes siempre hay una báscula, un juego de tazas y cucharas de medir, un termómetro, un cronómetro, un cuaderno y una pluma.

Así que, basado en mi inspiración, tomo algo de aceite, pero en lugar de añadirlo directo a la olla, este pasa a una taza de medir, veo la cantidad y tomo nota; tomo la cantidad de ajo que a mí me parece adecuada y tomo nota; así, con cada paso y con cada ingrediente, voy tomando medidas.

Una vez que comienzo a cocinar es hora

de usar mi termómetro y mi cronómetro, una vez más tomo nota; al concluir, llevo a la báscula mi salsa o guisado, para saber cuál fue el rendimiento de mi receta, porque también necesito saberlo, más tarde tendré que generar una ficha con el costo por porción. ¿Recuerdas que ya estás cocinado para vender tus platillos y no para consentir a tu familia?

—Pero, chef, ¡le estás quitando el romanticismo a la cocina! —exclamarás escandalizado.

Mira, esto se trata de brindar resultados buenos y consistentes, de ser capaz de transmitir tu mismo plato a cocineros de muy distintos sazones y orígenes para

que ellos lo reproduzcan igual que tú; gente que con toda seguridad tiene otro estilo y otro sazón diferente al tuyo, tu obligación es que cada uno de ellos logre desarrollar y
emplatar adecuadamente tu creación. Tendrás que desarrollar recetas que puedan ser seguidas al pie de la letra con toda precisión, por ello no olvides el uso de tus utensilios de medición; como chef es una de las cosas que puede marcar una gran diferencia a tu favor.

¿Te acuerdas del estereotipo del chef que no comparte sus recetas, que se esconde para sazonar sus salsas y que no enseña a sus cocineros?

Esos chefs ya no deberían de existir, sé

que aún los hay, pero nadie querrá trabajar para ellos, son la clase de chefs que no podrán reproducir su concepto o bien crear otro restaurante más, porque de hacerlo así, entonces ¿cómo le haría para cocinar en varios lugares a la vez? Imposible.

El chef exitoso, actualmente, es un maestro de sus compañeros, alguien que comparte y que además deberá hacerlo con métodos claros.

Te voy a dar un ejemplo muy sencillo:

Yo le puedo decir a un cocinero que haga carne para hamburguesas y que le queden "bien sazonadas".

Pero posiblemente él tenga un paladar diferente al mío y lo que para él está

bueno, para mí, posiblemente, esté ligeramente salado o insípido.

Al probar algo que a mí no me guste, voy a quedar con un sentimiento de insatisfacción, pero por otra parte, sería injusto que yo me molestara con mi subordinado, si le di una orden tan simplona como "sazónalo bien".

Obtener un buen resultado, después de girar una orden tan subjetiva, puede ser difícil, y si ante el mal resultado le doy una reprimenda al cocinero, el injusto sería yo. Qué digo injusto, sería yo un patán de la peor calaña.

En cambio, si yo le digo que me gusta que por cada kilogramo de carne para hamburguesa ya preparada, se agreguen

catorce gramos de sal, y se lo manifiesto por escrito en la receta impresa del recetario de la cocina, entonces voy a lograr un resultado consistente y de mi agrado siempre; si al cabo del tiempo, ya no cuento con ese cocinero y llega otro en su lugar, su entrenamiento me será más sencillo y el cambio de un elemento de la cocina jamás se notará en las mesas de mi comedor.

El chef que sigue un método claro e implementa procesos de calidad siempre llevará ventaja sobre aquel que maneja su cocina al tanteo; y sí, antes de que se me tache de frío y calculador, te confirmo que sí existe un lugar para cocinar al tanteo, se llama tu casa,

también puedes cocinar sin receta “el especial del chef” ese que no está en la carta y que nunca estará. Posiblemente ahí puedas ejercer tu cocina instintiva, pero lo que está en tu menú impreso, es mejor que lo tengas siempre estandarizado, medido y escrito.

La noche es para soñar,
y el día se trata de
hacer lo que sea

necesario para hacer realidad esos sueños.

Marco Pierre White

EL COCINERO SOCRÁTICO

Sócrates, uno de mis filósofos favoritos y a quien por naturaleza siempre seguí incluso cuando ignoraba yo la base de su filosofía, era un hombre que promovía la educación del individuo a través de la búsqueda de la verdad racionalmente alcanzada.

Voy a hacer una vinagreta y me pregunto:

¿Qué es una vinagreta?
¿Por qué el aceite y por qué el vinagre?
¿Qué papel juega cada uno de ellos?
¿Por qué la vinagreta está dispersa en

dos fases, es decir, el aceite y el vinagre?
¿Es malo que se separe?
¿Qué puedo hacer para que no se separe?

Hacerme estas preguntas me lleva a indagar y a descubrir la técnica de emulsionar. La receta solo pone los ingredientes tradicionales, pero además sugiere agregar una yema de huevo, batir y añadir el aceite en un chorro delgado y continuo. Una vez que emulsiono mi vinagreta, me pregunto:

¿Qué es una emulsión?
¿Cómo funciona una emulsión?, es

decir, porqué al agregar miel, mostaza o una yema de huevo, ¿ya no se separan el aceite y el vinagre?

A niveles microscópicos, ¿cómo funciona el agente emulsionante?, ¿cómo se vería bajo el microscopio una vinagreta debidamente emulsionada con respecto a una vinagreta batida?

Si la emulsioné con yema de huevo, me surgen más preguntas:

¿Cuál será su vida útil? Ya que la yema de huevo es altamente perecedera.

¿La yema me generará riesgos sanitarios?

¿Cuáles son esos riesgos?

¿Qué tengo que hacer para prevenir esos riesgos sanitarios?
¿Qué bacterias se pueden reproducir en una vinagreta emulsionada que no se cuidó como debía de cuidarse?
¿Cuáles son los síntomas de intoxicación provocados por los microorganismos que se reproducen en esta emulsión mal cuidada?

¿Ya viste la cantidad de preguntas? Y todavía no he comenzado a hacer la ensalada. Cuando haga la ensalada:

¿Cuál es la técnica correcta para impregnar la ensalada?
¿Por qué lo mejor es añadir la

vinagreta en el fondo del tazón antes que la ensalada y no la vinagreta sobre la ensalada?

¿Por qué la ensalada pierde textura, consistencia y color si se deja mucho tiempo en la vinagreta?

Si te das cuenta, no todas estas preguntas tienen un fin práctico, por lo menos de manera inmediata, pero aún así, al final del día, buscaré respuesta a todas y cada una de las interrogantes que te mencioné, sin embargo una vez que llegamos al entendimiento profundo de las cosas, podemos comenzar a crear más y nuestras creaciones, en la mayoría de los casos, generarán un buen resultado

ya que parten de una buena base y además de una base que entendemos a cabalidad.

Por otra parte, el entendimiento profundo de una regla es lo que nos permite romperla, o doblarla a nuestra conveniencia y, una vez más, con muy altas posibilidades de obtener un buen resultado.

Al operar con este tipo de pensamiento, la creatividad aumenta y comienzan a llegar los momentos "eureka" de forma recurrente; es decir, estamos sumidos en nuestros pensamientos y de repente comienzan a surgir nuevas y buenas ideas casi como si fueran epifanías.

El hecho de que operemos de esta

manera, terminará resultando en que acumulemos una gran cantidad de conocimientos, por lo que cuando uno de nuestros cocineros nos pregunte algo, podremos responder con la verdad y de manera contundente, cosa que es muy útil para quien nos pregunta, además de que cuando tus respuestas son dadas con seguridad y contundencia te genera mucha admiración y respeto entre tus compañeros, asociados y clientes.

Esto es algo que no me canso de repetir a quien trabaja en mi equipo:

—Piensen, cuestionen, cuestiónense a sí mismos, e investiguen.

No vayas a atosigar a tu chef en plena hora de servicio con muchas preguntas,

tampoco quiero que cada vez que vayas a cocinar un huevo revuelto tengas que pensar, ¿qué es un huevo?, ¿de dónde viene?, ¿fue primero la gallina o el huevo?

De ser así, nunca terminarás. Recuerda que todo tiene un momento y un lugar, pero no dejes de cuestionarte y de buscar respuestas.

Nunca es demasiado conocimiento. Sé un cocinero socrático.

No me da miedo parecer un idiota.

Anthony Bourdain

Un plato limpio no miente.

Dan Barber

Eso, así como la felicitación de un niño, es el cumplido más alto que puedes recibir en esta profesión.

CHEF, ¿USTED CREE QUE SOY UN PENDEJO?

Es 10 de mayo de 2016, día de la madre; en plena faena de preparación, en medio de un frenesí absoluto, se me acerca un cocinero, por cierto, uno con potencial, y me hace la pregunta con la que titulo este capítulo. Me lo preguntó haciendo énfasis en que era una pregunta respetuosa y que él quería saber mi opinión. Esto se había derivado de que hoy, por segunda vez, le llamé la atención respecto al uso correcto de una empacadora de vacío.

Mi primer llamado de atención fue

acompañado de una explicación profunda del porqué ese procedimiento que hizo era incorrecto.

Como siempre, cada "primera llamada" que hago, pienso que estoy con una persona que merece saber a cabalidad y en profundidad el porqué de mi observación.

El día de hoy, tras ver el error recurrente, simplemente le dije:

—Quiero que lo hagas así como te digo —y listo, ya no hay explicaciones o invitaciones al razonamiento, ya solo órdenes concisas y tajantes para el seguimiento de un procedimiento.

Al parecer, mi forma parca y puntual de hacer el señalamiento lo incomodó y

tras algunos minutos, fue que comenzó todo este incidente.

Provocar un sentimiento de ofensa a nivel personal, es una cosa que evito a toda costa y la situación merecía que hiciera una pausa de dos minutos para darle la explicación. El sujeto la merecía.

Le hice la observación que te hago a ti:

—Como chef, soy el responsable de la comida que se pone en la mesa y si para asegurarme de que las cosas salgan bien, hace falta que revise todos los días lo mismo, haga siempre preguntas, pruebe, meta mi nariz en tu área de trabajo, te dé órdenes puntuales y te haga observaciones, lo voy a hacer.

No te sientas mal al respecto, mi trabajo es la observación constante y haré lo que sea necesario para que todo salga lo mejor que se pueda.

Y respondiendo a la pregunta. No, no porque yo esté encima de ti y de tu trabajo todo el tiempo significa que yo te considere “un pendejo” o alguien incapaz. Acostúmbrate y tómalo como algo normal, va a ser un proceder que, con el paso de los años y conforme te comiences a ganar una jerarquía en la cocina, tú tendrás que adoptar.

Mientras tanto, aprende y disfruta el viaje.

La calidad de los ingredientes que compras es el factor

más crítico para el logro de buenos resultados.

Luis Jiménez de Santiago

¿CUÁL ES LA MEJOR COCINA?

La pregunta es demasiado abierta, así que la voy a cerrar un poco. ¿Cuál es la mejor cocina para ti?

La respuesta es fácil, la de tu país. Tú deber es conocer y entender tu propia cocina al grado de que te puedas convertir en un digno embajador de ella.

Te recomiendo mucho que tu primer cocina y a la que dediques más tiempo, sea a la del país a la que perteneces.

El mejor restaurante francés siempre va a querer a un chef francés al frente, eso le brindará la confianza, a los

inversionistas y a los clientes, de que cada plato está debidamente cocinado por alguien que conoce a fondo la cocina de ese país, que creció entre sus sabores y olores y que además será una especie de embajador de su cocina dentro del mismo restaurante y dentro de la comunidad.

Lo mismo pasa si eres mexicano, peruano, guatemalteco, colombiano o italiano.

Yo cometí el "error" de convertirme en un especialista de la cocina asiática y de dedicar años también a la cocina francesa; pongo la palabra error entre comillas porque, a decir verdad, no me arrepiento. Yo me decanté por cocinas

extranjeras basado en la riqueza de sus técnicas y sabores, jamás desprecié a la cocina mexicana, sencillamente el hecho de haber crecido disfrutándola la convirtió en algo a lo que yo veía como cotidiano. El crecer entre esa belleza provocó que no la valorara en su justa medida. Mea culpa.

A pesar de eso, y como dato curioso, ha sido la cocina mexicana la que me ha llevado a abrir o a diseñar menús en restaurantes de varios países, pero soy un especialista en cocina thai, viví en Tailandia, también viví en Francia; pasé largos periodos en esas cocinas, también trabajé en China y viví en cocinas chinas por años, y por si fuera poco, pasé

semanas en Vietnam adentrándome en su gastronomía.

Entonces, ¿por qué me contratan para restaurantes mexicanos? Muy fácil, porque soy de México. Todo restaurante mexicano que se precie de serlo, debe tener a un chef de la misma nacionalidad al frente, la excepción, chef Rick Bayless y por buenas razones, te recomiendo que investigues un poco acerca de este chef norteamericano. El mismo principio se aplicaría si fuera yo peruano.

Afortunadamente soy consciente de ello desde hace más de una década y no he dejado de estudiar nuestra maravillosa gastronomía, me llena de orgullo ser

capaz de hacer buenos moles, salsas y diversos guisos mexicanos, los cuales preparaba anteriormente sin ambiciones profesionales y a veces como parte del menú del comedor de empleados.

Nunca me imaginé que los guisos que le aprendí a mi madre o que preparaba para darle de comer a todo mi personal, fueran a ser los que me llevarían a viajar.

Escogí un camino y no me arrepiento de ello, pero a veces me pongo a divagar y me surge la pregunta:

—¿Dónde estaría yo actualmente si me hubiera especializado en nuestra propia cocina? No lo sé, pero de seguro hubiera yo viajado mucho más por el

mundo y sería parte del club de los chicos populares de la actualidad. Pero como el "hubiera" no existe, no lo haré materia de especulaciones.

Lo que sí te puedo decir es que el aprendizaje profundo de la cocina de tu país es básico.

En el caso de nuestro México, tenemos que estar muy orgullosos de nuestra gastronomía. Es un país con una cantidad de técnicas e ingredientes que nos ponen a la par de lo mejor que puede haber en el mundo; nuestra biodiversidad, extensión territorial, además de toda la herencia cultural que tenemos, hacen que tengamos una cocina muy rica, además de que, finalmente,

todo el planeta le está dando a nuestra cocina el lugar que se merece, incluso se le ha dado el reconocimiento de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por parte de la unesco.

Cuando yo comenzaba a cocinar, ir a Francia y trabajar para franceses era casi un peregrinaje obligado, ir, aprender su disciplina, sus reducciones, sus fondos, sus métodos de corte, etcétera. Esa era la regla.

Después, España se hacía la nueva Meca y el ir a gelificar, sferificar y deconstruir se convertía en el boleto de aceptación, y miren que me habría encantado que fueran a aprender de sus paellas, sus jamones y sus guisados

tradicionales, pero al parecer la deliciosa cocina clásica española no importaba. ¿Por qué diablos he de aprender a cocinar un triste cochinillo de Segovia cuando puedo liofilizar una fresa, cryo–cocinar un espárrago o hacer un "aire" de regaliz?

Esto me ha quitado el sueño por años, pero no es el tema de este capítulo.

Pero ahora, aquí en México, no tienes que salir del país. Hay suficientes buenos restaurantes, grandes exponentes y el hacerte aprendiz de un buen cocinero mexicano te dará las credenciales que antes solo obteníamos cruzando el charco.

Hazte un gran representante de tu propia

cocina, comienza aprendiendo la gastronomía de tu propia región, porta tu bandera con orgullo y verás que con el tiempo esta carrera te lo pagará con creces.

No es necesario usar ingredientes caros. El lujo está en tus manos,

en tu habilidad. Eso es Lujo. La capacidad humana de transformar algo en emociones.

Alex Atala
D.O.M

EL RESPETO POR LOS INGREDIENTES

Muchas veces cocinamos las cosas y no nos ponemos a ver lo que hay detrás de ellas. Compramos las carnes en el supermercado, ya cómoda e higiénicamente empacadas y eso hace que no veamos o bien que desviemos la mirada respecto al origen de esa carne.

Como chef, he sido muy observador del origen de mis ingredientes, he visitado las granjas; las industriales, en donde se producen animales como si se tratara de una fábrica; también he visitado granjas orgánicas donde se promueve la vida al

aire libre de los animales y en donde solo falta que los animales disfruten de educación gratuita y bilingüe; he visitado los rastros porcinos, vacunos y avícolas, he sido un cazador y he sido pescador submarino, es decir, alguien que pesca con un arpón; y por último, he sido cocinero en lugares de Asia, en donde "ir al súper" implica regresar con un pollo vivo, al que uno debe ultimar, desplumar y eviscerar para finalmente cocinarlo.

Sin embargo, al final, no importa de dónde salió esa carne, pescado, ave o marisco. Hay un par de denominadores comunes en el gran quebrado de la cocina: dolor y muerte.

No soy un neonazi ecologista que emprenderá una campaña en busca de un mundo vegano donde los animales tengan derecho al voto y acceso al internet de banda ancha.

Pero mi manera, y la que creo que debe de ser nuestra manera como chefs, es honrando a nuestros ingredientes, siempre tratando de sacar lo mejor de ellos, aprovechándolos todos y cada uno a cabalidad.

Mis cocineros, a veces, no entienden porqué me molesto tanto cuando un camarón cae al piso, yo les explico:

—No es el camarón. Una pieza de carne desperdiciada no me hace más pobre; sin embargo es una vida, y tú la

desperdiciaste.

No la puedes levantar del piso y cocinarla. Ese animal se va a la basura.

Una vida que se perdió sin sentido. Ni siquiera se perdió devorado por su depredador contribuyendo así a la cadena alimenticia.

Me molesta que no se descongelen las cosas debidamente, que estén a temperaturas incorrectas o que se cocinen o se almacenen mal.

Al ser descuidados con nuestros productos, no solo vamos a servir platos que hablan mal de nosotros como chefs, sino que además demeritamos la existencia de ese animal al que se le arrebató la vida para alimentarnos.

Además recuerda, como chef eres tan bueno como el peor de tus ingredientes. No importa cuán bien sazonado, decorado, marinado o salseado esté un producto, si la calidad y frescura del mismo es mala, no hay poder humano que logre que tú hagas un buen plato con él.

Puedes verlo a través de la óptica que prefieras o mejor aún, a través de las dos; como quiera que lo hagas, nunca lo olvides: "Respeta tus ingredientes", dales el mejor cuidado y preparación que esté a tu alcance siempre. Si fallas en esta parte, fallaste como cocinero y fallaste como ser humano.

El respeto por la comida es el respeto por la vida, por quienes

somos y por lo que hacemos.

Thomas Keller

ABRIR UN RESTAURANTE POR LAS RAZONES EQUIVOCADAS

Muchas personas que cocinan en casa, que cocinan bien y que se apasionan al hacerlo, sueñan con abrir un restaurante algún día.

Piensan cosas así:

"¿No sería grandioso un lugar a donde lleguen mis amigos a cenar y comer con nosotros?"

"Me encanta la cocina, me encanta hacer sentir bien a la gente y disfrutar de su compañía. Entonces, qué mejor que hacer dinero haciendo lo que disfruto

tanto".

"Cada vez que vienen mis amigos, disfruto mucho de cocinar, disfruto la velada y además se van felices".

Y podría seguir escribiendo ejemplos alusivos al caso. Si tuviera un dólar por cada vez que escucho algo así, sería considerablemente menos pobre de lo que soy.

Esta ilusión y visión romántica nos explica, en gran medida, la alta tasa de fracasos de los restaurantes nuevos.

Créeme, no es lo mismo una vez que "vendes" tu comida y servicio a perfectos extraños que cuando invitas a tus amigos.

No quiero sonar como un aguafiestas,

pero tengo que decirte que he sido testigo de la bancarrota —económica y emocional— de muchos negocios y amigos, quienes, siendo profesionales prósperos de sus respectivas carreras, con una vida feliz y cómoda, de repente se dan cuenta "que les gusta cocinar", "que son buenos para hacerlo" y por ende piensan que un restaurante, en el que ellos mismos sean los chefs–anfitriones, va a convertirse una carrera alterna fascinante y lucrativa.

¡No lo hagas solamente basado en este impulso!

Te comento que también me dedico a dar asesoría para quienes quieren abrir un restaurante y, como asesor, la parte

más importante es que te diga la verdad y me convierta en alguien que se preocupa por la optimización de tus recursos.

Así que comienzo por explicarte lo caro, complicado y demandante de la profesión; acto seguido, te muestro los presupuestos necesarios para abrir un restaurante, te hago algunas corridas financieras con base en lo que estás proyectando para tu negocio, es decir, concepto, tamaño, número de comensales y zona en dónde lo estás planeando.

Te elaboro panoramas económicos de ventas proyectadas, desde una venta de "punto de equilibrio" para que conozcas

cuál es la cantidad mínima de comensales que debes tener al día para no perder dinero, una optimista, una muy optimista, pero también la pesimista.

Te explico lo complicado de la mano de obra de este ambiente, el cómo la rapiña, el descuido y la negligencia son las monedas de cambio con las que tendrás que lidiar diariamente; te expongo el cómo es complicado manejar inventarios altamente perecederos, consumibles in situ y propensos al robo hormiga.

Pongo en claro cómo este es un negocio que, en un periodo corto, te puede drenar financiera y emocionalmente.

Te platico algunas de las muchas

corruptelas que se dan en este medio y cómo puedes ser y eres robado bajo tu nariz por la gente que te atiende con una enorme sonrisa y que te rinde la mayor de las pleitesías al verte.

Te informo y te demuestro lo caro que son los equipos, las instalaciones, el mantenimiento y las reparaciones de los mismos.

Narro lo fácil que una operación puede colapsar por culpa de una o dos personas y de cómo tu reputación se puede dañar en instantes para nunca recuperarse.

Ejemplo real: un cocinero sirve un marisco en estado de descomposición el cual fue a parar a la barriga de un

cliente de la tercera edad o un niño. ¿Sabes las implicaciones que esto conlleva? El cocinero no lo pagará, no irá a la cárcel ni perderá su reputación, él ni se preocupa; tú hoy lo despides por esto y él mañana está trabajando con tu vecino, además de que te demandará laboralmente. Añadiendo insulto a la injuria te prevengo, él ganará la demanda, o por lo menos te hará gastar mucho en costos legales y en tiempo.

Te demuestro el infierno burocrático al que te tienes que meter para conseguir las licencias de operación.

Recibirás una buena probada de lo que son las leyes laborales de nuestro hermoso país y cómo estas están

diseñadas para que el mediocre lleve siempre la ventaja.

Pongo en claro que mis servicios no son baratos y cómo puedes fracasar a pesar de que me tengas a mí o a gente muy capaz en tu equipo.

¿Sabes? Me siguen dando mucho trabajo, muy frecuentemente tengo que rechazar proyectos. El mercado restaurantero sigue creciendo y muchos restaurantes siguen naufragando y unos pocos, muy pocos, siguen prosperando con el paso de los años.

Esto no es una invitación a que no lo hagas, es un llamado a la reflexión para que sepas las verdades de este rubro y que si lo vas a hacer, estés muy

consciente de lo que conlleva esta bella carrera.

Quiero que lo hagas, pero que lo hagas con plena conciencia de lo que estás haciendo; piénsalo, investiga, trabaja por un periodo breve en un restaurante, date cuenta de lo que es desde adentro. Me pesa mucho ver gente que ha laborado toda su vida de manera ardua y se lanza "a lo borras" a la aventura de abrir un restaurante para después terminar decepcionado, quebrado y endeudado.

Si eres asquerosamente millonario, adelante, date el capricho y descúbrelo por ti mismo, pero si estás usando tus ahorros de toda la vida para emprender

en este ramo es importante que estés al tanto.

Hay toda una red, o como yo le digo mafia de gerentes, meseros venidos a más, y chefs que te dicen que ellos se van a asociar contigo y que te garantizan el éxito.

¡Por favor, no caigas! Y si el sujeto en cuestión te garantiza que será un éxito y te platica los números maravillosos del restaurante donde trabaja actualmente, o trabajaba, investiga con los dueños de ese negocio, pídele a ese aspirante a "socio" que te garantiza el éxito que te firme un documento en donde él o ella vaya por una buena rebanada de las ganancias y de la pérdida, en caso de

que la haya, y exígele una garantía legal al respecto para ver qué tan sustentado está su "éxito seguro" y su compromiso para contigo.

Ya verás cómo comienza el titubeo, o bien, resulta que es un tipo realmente capaz, cosa que sería muy rara, pero de ser así, entonces hay que cumplirle con su parte de las utilidades a cabalidad.

Exígele también un examen antidoping, no sabes la cantidad de gente con problemas de adicciones que trabajan en este medio y que son capaces de hacerlo y decirlo todo con tal de salirse con la suya.

La charlatanería y la falta de valores está casi tan presente en este medio

como lo está en la política, así que hay que andarse con pies de plomo.

Escribo esto porque he trabajado para gente muy buena y bien intencionada a la que vi perder todo su patrimonio por la mala decisión de abrir un negocio asociándose con gente que no tiene el profesionalismo ni la solvencia moral.

He atestiguado el deterioro de la calidad de vida de esta gente buena y creo que no vale la pena.

Escribo esto con la intención de que seas precavido y hagas una labor profunda de investigación antes de gastarte tus ahorros en este rubro que, en muchos casos, es un "agujero negro" en lo que se refiere a absorber tu

tranquilidad, tus finanzas y tu vida personal.

Me encanta la cocina simple. Me gusta servir el animal entero, no

solo porque hace pensar al comensal, sino porque así honramos al animal que sacrificó su vida para nosotros. Tienes que comerlo todo. Sería tonto comer solo las chuletas y tirar el resto.

Mario Batali

A LOS PROVEEDORES

El proveedor, ese personaje del cual dependemos, ese sujeto que me proporciona la materia prima con la que yo trabajo.

¿Cómo demonios se te ocurre buscar a un chef a la hora del servicio? ¡Cuando estamos más ocupados! Tómate la molestia de aprender los horarios de un chef, maldita sea. ¿Quieres que saque las manos de mi línea en pleno servicio para atenderte? ¿En serio?

El ejecutivo de ventas que me ha buscado de esta manera ya ha comenzado mal.

Amigo, déjame una muestra de tu producto y tu lista de precios, si me gusta y me convence lo que traes, yo te voy a buscar, te lo aseguro.

Cuando nos busques, sé breve y conciso, el reloj es implacable sobre nosotros, si te concedemos una cita y tras hacer esa pregunta de "¿a quién le compras ese producto?" —qué te importa, es lo primero que se me viene a la cabeza, pero mi madre me educó muy bien como para contestarte así— y que yo te diga a quien se lo compro, no se te ocurra hablar mal de esa persona o descalificar a tu competencia, es más, no hagas ni siquiera una mueca de desaprobación.

Tal vez ese proveedor tenga años vendiéndome el producto y ya tenga yo una relación de amistad con él y su compañía por su buen servicio, y si a ti se te ocurre hacer cualquier comentario o expresión facial despectiva, te llevarás un portazo en la cara, no te voy a comprar.

Por otra parte, si me dejas una muestra, tus datos de contacto y tu lista de precios, tu producto es tan bueno como dices y me ofreces el precio justo, te aseguro que te buscaré.

Cuando a los chefs nos traen un producto extraordinario, nos es imposible resistirnos.

Recuerdo la buena dosis de abuso

verbal que se llevó un vendedor que me buscaba insistentemente y que se metió a mi cocina en plena hora crítica. El hecho de que usara técnicas de venta agresivas y que además intentara interrumpir mi sacrosanto servicio fue demasiado.

Tras el breve episodio, uno de mis cocineros dijo: —Chef, no lo había visto así nunca, pensé que lo iba a golpear.

No todas las cocinas son comandadas por chefs de temperamento tan desagradable como el mío, pero sé que a ninguno de mis colegas, que se precien de serlo, les agradarían estas técnicas de venta.

Sé breve, directo, amable, muy conciso

y deja que la calidad de tu producto haga el resto.

No acoses al chef.

Toma tu trabajo en serio y llévalo siempre al nivel más alto.

Jiro Ono

Aspira siempre a mejorar tus habilidades.

Máxima de la sabiduría popular japonesa.

Limpia. Las cosas buenas no salen de lugares sucios.

Luis Jiménez de Santiago

DOS CONFESIONES

PRIMERA: A VECES ODIO SER CHEF

Yo quería “cocinar”. Lo hice muy bien y durante muchos años —años que por cierto añoro y que ahora considero que fueron demasiado pocos—, ahora, cuando comienzo a cocinar, de repente un cocinero “quiere hablar conmigo”, nunca hay nada bueno tras esta frase, un vendedor quiere hablar conmigo, un cliente quiere hablar conmigo, un mesero quiere hablar conmigo, el técnico en refrigeración quiere hablar conmigo, mi socio quiere hablar conmigo, el

capitán de meseros quiere hablar conmigo, el inspector de salubridad llegó de sorpresa a hacer una inspección y lo tengo que recibir, el fontanero quiere hablar conmigo, el jefe de compras quiere hablar conmigo, el electricista quiere hablar conmigo. Eso es el pan de cada día.

Veo los pescados tan frescos que se nota que hace horas nadaban; llegaron en avión desde la costa, sus ojos son claros y transparentes todavía, su piel brilla y un fresco olor a mar sale de su caja; ilusionado, tomo mi cuchillo pensando en que voy a pasar una hora disfrutando de desescamar, eviscerar y cortar mi ingrediente favorito y entonces alguno

de los personajes que te mencioné en el párrafo anterior, hace su flamante aparición y ya no puedo dedicarme a aquello que me gusta tanto y que en un inicio hizo que yo me decidiera por esta carrera.

Tengo una fantasía, algún día abandonarlo todo, mudarme de país, llegar a un buen restaurante como un perfecto desconocido y pedir trabajo como cocinero. No títulos, no jerarquía, no responsabilidades más allá de cocinar, no necesidad de hablar con nadie que no sea mi chef y mis compañeros. Solo yo, mi cuchillo, mis ingredientes y un buen fuego. Nada más. ¡Aah! Cómo lo disfrutaría.

SEGUNDA: HE LLEGADO A PENSAR EN

“TIRAR LA TOALLA”

El trabajo es extenuante, las horas son largas, el calor es sofocante, no hay descanso, hay gritos, hay estrés, hay clientes desagradables con peticiones tan absurdas que lastiman, hay fallas técnicas de tus equipos en los momentos más críticos y mil otras cosas que hacen de esta una profesión muy complicada, pero que desde que comencé sabía que sería así.

En mi caso, he aprendido a ver esto como un reto del día a día, vivo con ello lo mejor que puedo y he de decirte que, gracias a ese toquecillo de sadomasoquista que cada chef llevamos dentro, hasta le he tomado el cariño a estas adversidades, pero de repente me

topo con la poca capacidad, falta de compromiso, de pasión, de inteligencia y de sentido común de algún o algunos nuevos integrantes de mi equipo (y miren que eso castiga mucho el hígado y el alma, eso sí que descorazona) y cuando lo sumamos a todo lo anterior, se convierte en un brebaje tóxico que le deseca el alma hasta al más apasionado.

Lo he soportado todo por años, pero encuentro esta parte cada vez más difícil y últimamente he tenido que operar en ambientes, tiempos y lugares donde la media de idiotas por kilómetro cuadrado supera el promedio, y eso está haciendo una mella en mi alma de chef.

Se los tenía que confesar; ahora, por

favor, no se lo digan a nadie.

Las habilidades se pueden aprender. El carácter, lo tienes o no

lo tienes.

Anthony Bourdain

CHEF CONSTERNADO[7]

No todo es miel sobre hojuelas en esta profesión; creo que ya he tocado este tema en muchas ocasiones; sin embargo, para mí hay cosas que la hacen particularmente dura.

El día de hoy tuve que dar de baja (léase “despedir”) a un gran miembro del equipo. Esto no es nada nuevo bajo el sol, ya he tocado el punto aquí en este muro de lamentaciones virtual que es mi blog; sin embargo el caso de hoy fue diferente y de esos que no dejan de ser motivo de tristeza.

Rolando, cambié el nombre para no

herir susceptibilidades, es un fulano que casi tenía cinco años trabajando conmigo, alguien a quien yo ya tenía catalogado en el grupo de los "guerreros", como llama mi sous chef a los cocineros que saben batirse como los grandes en los momentos más duros y que son de naturaleza incondicional, un verdadero espartano, de esos a quien yo le decía:

—Hoy necesito que dobles tu jornada —y me contestaba:

—Sí, chef.

—Hoy necesito que cambies tu horario al turno de la noche

—Sí, chef.

—Necesito que me ayudes con el

lavado de loza ya que el responsable del área no vino.

—Sí, chef.

Y así puedo seguir por varios párrafos, pero no hace falta porque ya se dieron una idea. Por si fuera poco, el tipo ha tenido la peor racha en su vida, problemas familiares, económicos, de salud en su familia, de índole legal, por pasarse de buena gente y avalar a un amigo sin escrúpulos, y todas las cosas malas que se puedan imaginar.

La verdad es que está pasando por una racha que no le deseo a nadie. Dentro de mis posibilidades lo ayudé con permisos, préstamos y hasta dos o tres consejos no solicitados de esos que

incomodan pero que a veces nos hace falta que nos den para sacudirnos un poco; al final, a pesar de ser "el tirano" de la empresa, hay un lado paternalista que a veces me gana, en cierta forma siento algo de responsabilidad por el bienestar de mi equipo y cada uno de sus integrantes.

Para hacer el cuento más corto, les comento que, en un gesto que nunca le había visto a Rolando, se le hizo fácil tomar la botella de coñac, que tengo en la cocina para flamear mi salsa de pimienta negra, y empinársela cual cosaco en taberna.

Para su muy mala suerte, mi sous chef lo notó y me hizo llegar el reporte.

Lo triste es que esta es la clase de faltas que están absolutamente penadas por mi reglamento, y por la ley, y aquí no hay manera de pasar por alto el error.

En verdad que se me hizo difícil creerlo y aún más difícil asimilarlo. Lo tenía que despedir inmediatamente. Hubiera querido encontrar la manera de pasarlo por alto, pero en esta profesión la disciplina es indispensable, además de que si lo pasaba por alto, en menos de lo que canta un gallo, tomarse una buena copita, como parte del día a día, se le haría más fácil y si después yo quería reprender, suspender o despedir a alguien por esa misma causa, muy fácilmente me dirían:

—¡Chef, pero Rolando también bebió en aquella ocasión y no le hizo nada!

En fin, entre hacer lo correcto o estar en paz, prefiero hacer lo correcto.

Ahora me pregunto:

—¿Dónde voy a conseguir al alguien así? —esa clase de personas no se encuentran fácilmente. Cambiaría a mis cuatro "cocineros" de escuela por Rolando, sin embargo eso no se puede.

Al final, hablé con él, quien está totalmente consciente de su falta y lo aceptó. Así que no permití que pasara siquiera cuarenta y ocho horas sin trabajo y mañana mismo comienza en un nuevo lugar en donde lo coloqué, haciéndole hincapié en que se trataba de

una nueva oportunidad en la que no podía fallarme o fallarse a sí mismo. Creo que el asunto quedó más que entendido y ahora este nuevo lugar tendrá a un espartano en sus filas. Ojalá que lo sepan valorar y que él también sepa valorar su nuevo trabajo.

Ahora la moraleja; cuando estas situaciones se dan, siempre es muy incómodo. Creo que de las partes más difíciles de ser un jefe es el tener que aplicar la disciplina de manera imparcial. Hay ocasiones en que la gente merece ser reprendida, suspendida o despedida y, para serles franco, ahí no me ocasiona ningún problema. Si eres un mal elemento no tengo porque guardarte

ninguna consideración, pero cuando se trata de un buen trabajador y una persona de valores, que en un momento de crisis comete un error, ahí es donde la situación, además de incómoda, se vuelve dolorosa; sin embargo el término "chef" literalmente significa "jefe" y esto implica que somos responsables de administrar un equipo y debemos ejercer la autoridad a cabalidad.

¿Ya lo ven? No todo es cocinar cosas ricas y bien presentadas, yo sé que me entenderán. No me he puesto a platicar esto con nadie ya que me gusta que mis conversaciones siempre estén orientadas hacia lo positivo o lo divertido, pero para su mala suerte se toparon con mi

muro de lamentaciones particular.

Buenas noches y mucha suerte, Rolando.

[7] Texto basado en Chef consternado, Extraído de mi blog “cocinandoydivagando”.

El camino al infierno está pavimentado con buenas intenciones.

Anónimo

LECTURAS, PROGRAMAS, PELÍCULAS Y SERIES SUGERIDAS

Estamos en un mundo en el que la gente ya no lee, así que si llegaste a este capítulo, déjame decirte que estoy gratamente sorprendido y que creo que valdrá la pena hacerte unas recomendaciones:

Kitchen Confidential de Anthony Bourdain.
El estilo divertido, cínico y crudo de este sujeto es fenomenal; independientemente de que además tiene

varios programas y series. Hay que seguir al buen Tony en cada una de sus obras y aprender de lo que nos narra. Si no hablas inglés (muy mal por ti) lo encuentras como "Confesiones de un chef" en español.

The devil in the kitchen de Marco Pierre White.

Lo más probable es que ni siquiera hayas escuchado de este portento de chef, pero seguro sí sabes de sus excocineros y aprendices como Gordon Ramsay, Heston Blumenthal y Mario Batali.

Lo sé, para ti lo que sabes de gastronomía viene de la tele, así que con

esto ya te das una idea. Su libro tiene muchas lecciones de cómo era antes la cocina (y en mi opinión, de cómo debería de ser aún) aprende de su compromiso, personalidad apasionada y su determinación.

On Food and Cooking de Harold McGee.
Este es un libro sobre la química y física de la cocina. Vas a entender "cómo funcionan" los alimentos. Si logras comprender muchos de sus capítulos, podrás "jugar" y "crear" cosas con conocimiento de causa en lugar de inventar estupideces como "Salchichón Bratwurst cocinado en cerveza guiness y

con reducción de balsámico blanco y chocolate belga".

No te rías, he escuchado cosas peores en concursos de gastronomía de "jóvenes chefs". Lee a Mc. Gee. No es fácil de leer y de comprender, pero acuérdate que si las cosas buenas fueran fáciles cualquier tonto las haría.

The Apprentice: My life in the Kitchen de Jacques Pepin.

Un libro con muchas memorias muy cándidas y nostálgicas de la vida de este chef, desde la infancia, con todo y su respectivo entorno familiar y gastronómico, hasta el cómo inicia su carrera como aprendiz de cocina. Nos

describe lo que implicaba el convertirse en un cocinero en tiempo, esfuerzo y dedicación.

Nos cuenta, paso a paso, su ascenso hasta los niveles más altos de la cocina. Una biografía en donde la historia, además de bien narrada e interesante, está llena de datos enriquecedores acerca de esta profesión.

The Professional Chef del Culinary Institute of America (cia).

Como ya te lo marqué en el capítulo de "Invierte en tu educación". Este libro, para mí, fue la piedra angular de mi carrera, se llamaba The New Professional Chef.

Comencé a cocinar con lógica y con una base de conocimientos muy sólida gracias a las enseñanzas tan profundas y a lo bien ilustrado de las técnicas. Hay muchos chefs que han logrado esto mismo con el Larousse Gastronomique, pero para mí, el texto del cia, es más fácil de asimilar, además de que se ha ido renovando a lo largo de los años, actualizándose con las nuevas técnicas, pero sin dejar de hacer énfasis en lo clásico. Receta que hagas de este libro será una receta que logres bien. Si no sabes inglés, hay que aprenderlo.

Larousse Gastronomique de Prosper Montagné.

Ya lo mencioné antes, un libro muy

importante y muy completo. Se trata de un diccionario gastronómico que cubre una enorme gama de material; historia, términos, recetas, biografías y un sinfín de información muy valiosa.

Modernist Cuisine de Nathan Myhrvold. Para mí, la opera prima de la gastronomía contemporánea. La historia de la creación de este libro bien merecería su propio libro. La calidad de sus autores, exponentes, la profundidad de sus explicaciones, su diseño y su fotografía la hacen casi un obligatorio para un chef que se precie de serlo. Se trata de la clase de obras que ya podemos calificar como “inversión”

pues no es barata, pero sus conocimientos son invaluables.

Chef's table, creada por David Gelb, serie de Netflix.
Vale mucho la pena por todo; desde su fotografía, dirección, música y sobre todo por las historias. El escuchar, de primera mano, los testimonios y experiencias de estos grandes es un deleite. Te darás cuenta de que, antes de llegar a donde están, pasaron muchos años y nada les llegó fácil porque, ya te lo había mencionado, en esta carrera nada llega gratis; aunque si lo escuchas de otra fuente posiblemente le hagas más caso que a mí.

Jiro Dreams of sushi, dirigida por David Gelb, película en Netflix.

Se dice que se trata acerca del sushi, pero para mí eso sería como solo ver el árbol y no percatarse del bosque. Se trata de una historia de compromiso, de cómo, para lograr grandes cosas, hay que estar dispuesto a hacer grandes sacrificios, trata de la insaciable búsqueda de la perfección. El protagonista, el chef Jiro Ono es un personaje digno de estudio y casi una figura de culto. Es increíble cómo un hombre con 85 años, que ha dedicado su vida a cocinar lo mismo, aún no está conforme con lo que ha logrado y sigue

con un ferviente deseo de que las cosas de hoy sean mejores de lo que fueron ayer. Hay que verla.

For Grace, dirigida por Mark Helenoswki y Kevin Pang, también en Netflix.
Otra historia de éxito y compromiso con la profesión. Narra la tortuosa y exitosa carrera del chef hasta la apertura de su propio restaurante. Hay un sinfín de lecciones en esta película.

El festín de Babette, dirigida por Gabriel Axel; Como agua para chocolate, basada en la novela de Laura Esquivel; Cooked, una coproducción of

Netflix and Gibney's Jigsaw Productions; The mind of a chef, serie de The Public Broadcasting Service (pbs) entre otras y, cómo olvidarlo, el libro Life, on the line de Grant Achatz y Nick Kokonas.

Son muchas las obras, tanto literarias como las cinematográficas y me pudiera extender mucho más y aún así, no las cubriría todas, pero por lo pronto, te dejo estas como tarea.

Hay una batalla entre lo que el cocinero considera arte y lo que

el cliente quiere comer.

Mario Batali

NO TE VAN A COMPRENDER...

...Y vas a tener que vivir con ello.

Pasarás horas aprendiendo a hacer una delicada y aterciopelada salsa Beurre blanc; una vez que la domines, te vas a maravillar por su riqueza, su untuosidad y la forma tan exquisita en la que acompaña al pescado y a algunos crustáceos.

La servirás con orgullo, verás cómo cae con gracia y elegancia sobre tu platillo, admirarás su textura aterciopelada y su brillo... y tu cliente, al recibir su plato, le exprimirá un limón encima o le

agregará salsa Tabasco sin haberla siquiera probado.

Otro cliente te pedirá la salsa aparte; así es, no confía en tu buen gusto y experiencia. Se cubre las espaldas "por si acaso no le gusta".

Cocinas un plato de crustáceos, llámale camarones o langostinos, que para este plato en particular fueron cocinados con su cáscara y su cabeza, porque tú lo sabes, ahí radica mucho del sabor de estos ingredientes, los jugos de la cocción que se acumulan entre la cáscara y la carne se amalgaman con la mantequilla y el ajo de forma deliciosa como para que, ese primer bocado, que más que una mordida es una succión casi

erótica, te entregue una explosión de sabor que va a desorbitar tu mirada, pero tu cliente exige que se le quiten las cáscaras y cabezas y, lo que es peor, se ofenderá enormemente cuando lo mandes al diablo y le digas que pida otro plato. Pasarán muchos años antes de que te encuentres en la posición de tomar una actitud de estas sin perder tu trabajo. En estos menesteres, no me tomes como ejemplo al inicio de tu carrera.

Pones un gran esmero en tus platos y en su decoración y la gente responsable del comedor pone música comercial y fuera de lugar. Te das cuenta que tus platillos se están degustando a ritmo de un rock

and roll ochentero totalmente inadecuado para crear una atmósfera de disfrute. Al disgustarte enormemente ante este hecho, meseros, capitanes, gerentes y resto el mundo, te verán con una mirada vacía, extrañados y van a calificarte de histérico y neurótico; ni siquiera se van a percatar del mal gusto de la combinación. No te van a entender. Tú lo ves, ellos no.

Haces un plato en el que colocas tres porciones, “tres”, ese número mágico que visualmente atrae, un principio fotográfico infalible, tres elementos, la ley de los tercios, el triángulo que mágicamente agrada a los ojos, un principio tácito del “ikebana” o el arte

japonés de hacer arreglos florales, o bien, colocas tres piezas en línea, que por razones divinas crea una sensación visual placentera y tu socio, patrón, o cliente sugiere:

—Yo creo que estaría mejor con cuatro piezas.

Él no tiene puta idea de lo que hay detrás, de lo que pensaste, o de cómo diseñaste; él solo escupe lo primero que le sale del ciruelo con la espontaneidad del ignorante.

Preparas un platillo con un atún muy fresco; lo estuviste persiguiendo durante mucho tiempo, fuiste un tipo insoportable en la forma en la que acosabas a tu proveedor, hasta lo

amenazaste:

—Quiero el pescado más fresco o mejor no me traigas nada.

Finalmente logras obtener ese producto; con mucho orgullo lo preparas respetando sus características y haciendo, que en tu plato, todas sus cualidades brillen; de repente, tu cliente te lo pide "bien cocido". Al momento que esa carne se cuece bien, todas sus características organolépticas se vuelven equiparables al del atún de lata, ni más ni menos. Tus emociones pueden ir de la ira más absoluta, como hace diez años en mi caso, hasta la resignación y decepción silenciosa, como me sucede ahora, en la que pensamos: —¿Si iba a

ser así, porqué me esforcé tanto?

Afortunadamente, siempre surge algún cliente que reconoce y aprecia tu esfuerzo y eso te regresa la fe en la raza humana.

Acostúmbrate. Esto es así, cocinamos lo que nos gusta y como nos gusta, es un derecho que nos ganamos al llegar a la posición de comandar una cocina, pero de la misma forma, tu cliente está pagando por su comida y está también en todo su derecho de decidir si le gusta o no le gusta lo que haces.

Hoy, soy casi inmune a estas peticiones, para mis adentros pienso a manera de auto consuelo: —Si ellos están felices así, pues a mí me corresponde estar feliz

por ellos.

Con los años, el alma se me ha encallecido y hoy, al recibir peticiones o sugerencias incómodas, levanto los hombros, procedo y continúo con mi día.

¿Su rib eye Kobe o su atún aleta azul bien cocido? Con todo gusto. No es cierto, sin nada de gusto, pero se lo cocinaré como usted lo quiera y lo voy a cocinar bien porque soy un profesional. Se lo comerá usted, no yo, y si usted paga por él, tiene derecho a comérselo así y yo no he de ser el juez de su mal gusto.

Como chef, no soy tu nutriólogo ni tu consejero de ética. Yo

estoy en el negocio del placer... Mi responsabilidad es servirte el mejor tomate que pueda obtener, y si las circunstancias son las adecuadas, hasta podría incrementar tus posibilidades de que tengas sexo después de la cena.

Anthony Bourdain

¿Y QUIÉN ES LUIS?

Luis es un chef. No es el mejor del mundo, ni siquiera el mejor de su barrio; es más, a veces me cuestiono si es buen chef.

Luis es un chef que ya pasó de moda, si es que algún día lo estuvo, y tiene una cocina cuya única ambición es la de que el cliente la disfrute.

Se pone feliz al ver que la gente, en sus mesas, está feliz. Es un hombre de placeres simples.

Es un tipo hosco y no muy sociable en el medio, un tipo que elogia públicamente los aciertos de sus

colegas, pero que se guarda sus malas impresiones y procura mantenerse con un perfil más anónimo.

Luis no hace hashtags, postea muy mesuradamente en las redes sociales; cree más en el plato que pone en las mesas día con día que en la autopublicidad; aunque, para sus adentros, reconoce que es necesario hacer presencia en los medios electrónicos.

Luis es un tipo con muy mal carácter en la cocina, pero amable y sonriente fuera de ella.

En la cocina, Luis es un déspota, pero lo justifica diciendo que siempre es en pos de que las cosas salgan bien.

Fue a la escuela gastronómica, pero su experiencia fue tan mala y decepcionante que no dice en dónde estudió, a pesar de que fue en una universidad muy grande y de mucho prestigio en su ciudad natal.

Luis se jacta de ser un autodidacta, de haber aprendido más, de lo que aprendió en la escuela, con base en la lectura, la experimentación, la experiencia profesional y de buscar deliberadamente trabajar para gente muy capaz.

Se dice incomprendido.

Cree en el trabajo duro y en la disciplina por encima de todas las cosas.

Fuera de la cocina, Luis es muy

bromista, pero en la cocina no bromea ni acepta bromas.

El mayor orgullo de Luis es que, junto con sus socios, da sustento a más de cien familias mexicanas de forma directa y a muchas otras de forma indirecta.

Luis está muy orgulloso de algunos de los miembros del equipo de sus cocinas.

Desde que el restaurante creció tanto, Luis ya no cocina de forma artística o sofisticada; al principio le dolió, pero ahora está muy contento de ver que tanta gente, de todas las edades, está disfrutando de lo que hace. Ya no se preocupa de que su cocina no esté de moda.

Él lee, o leeía, mucho, cosa que a veces

lo hace insoportable.

Es un inconforme. Siempre piensa que todo pudo haber salido mejor, no importa que tan bien haya salido.

Luis dice que todas las cosas buenas parten de la disciplina férrea.

Luis me cae mal.

No son de su gusto los comités, clubs, cofradías, ceremonias ni asociaciones. Declinó tantas invitaciones que ahora nadie lo invita y eso le sienta bien.

Luis disfruta que al entrar a sus cocinas, se hace silencio y solo se escucha el "chop–chop–chop" del cuchillo contra la tabla y el siseo del aceite caliente al entrar en contacto con los alimentos, para él esa es la mejor música.

Luis aborrece la grilla y los rumores por encima de todo.

Cree que el 99% de las preguntas se pueden —y deben— responder claramente con un sí o un no y que cualquier otra cosa es demagogia.

Es muy impaciente, poco tolerante y con los años tiende a empeorar.

Luis cree que puede escribir, pero yo tengo mis dudas.

Dice que una de sus metas en la vida es convertirse en un viejo francamente insoportable y, a decir de quienes lo rodean, va por muy buen camino.

Ese es Luis.

En todas partes del mundo hay tensiones — económicas, políticas o

religiosas—. Por eso el chocolate es necesario.

Alain Ducasse

AGRADECIMIENTOS

A MI MADRE

Por haber inspirado mi pasión por la cocina a través de sus platillos, por enseñarme el valor de los detalles, la importancia de trabajar incansablemente cuando se requiere y por demostrarme, a través de su ejemplo, cómo la cocina es uno de los actos de amor más puros.

A mis más de cuarenta años, aún me sigue sorprendiendo la belleza y la atención con la que hace el montaje de la mesa, su energía, su positivismo y su carisma. Me hubiera gustado heredar más de ella. A la fecha, sigo

aprendiendo de su ejemplo.

Gracias, Marthita.

A MI PADRE

Por enseñarme, a través de su ejemplo, el valor y la importancia de la formalidad, de la puntualidad, de la palabra y por inculcarme el hábito de la lectura, la exploración y la apreciación por la naturaleza.

Un militar, quien a su vez fue hijo de otro gran militar y caudillo de la revolución, mi padre es un gran conversador y, en algún momento de su vida, fue un gran charro.

El que su hijo haya decidido dedicarse a la cocina debió haber sido un giro muy inesperado de su historia.

Afortunadamente esa herencia militar hizo que, en muchas ocasiones, yo destacara en mi ramo.

Gracias, don Luis.

A MI HERMANA

Creo que durante buena parte de mi vida, fui el peor hermano que alguien pudo haber tenido, sin embargo Fer nunca me dejó de querer. Con el paso de los años, encontré en mi hermana a un ser inspirador, un ejemplo de muchas cosas.

Supo encaminar su creatividad y sensibilidad artística hacia la cocina, tras toda una larga carrera corporativa en el mundo del diseño, publicidad y marketing.

Cada vez que veo un pastel hecho por ella, me sigo maravillando por su habilidad, paciencia, creatividad y atención al detalle.

A JEFF LIU

Donde quiera que se encuentre. Su desamor por la tecnología, sumado a la facilidad con la que comenzaba y consolidaba una empresa en un país, para después mudarse a otro, hizo que nuestros caminos se separaran. Mi agradecimiento eterno a ese gran mentor, a quien, de seguro, en algún momento y lugar del mundo, he de reencontrar.

A JOSÉ DOMÍNGUEZ VÁZQUEZ

Ese gran chef oriundo de Oaxaca. Un

jefe y maestro muy duro, quien a pesar de no tener estudios profesionales y no haber viajado por el mundo, siempre tuvo una visión clara sobre lo que eran las cosas buenas y bien presentadas. Un hombre de gran carácter y sensibilidad de quien aprendí mucho. Un chef que tuvo la paciencia de formarme y orientarme adecuadamente cuando yo era un pelmazo inservible en la cocina.

A JUAN GONZÁLEZ

Gran amigo, actual socio y siempre un maestro y mentor. Le dediqué un capítulo completo en el libro porque es el claro ejemplo de cómo el cruzarse con alguien en la vida no es una simple casualidad. Gracias Juan, por todo lo

que llevamos logrado hasta ahorita y por lo que aún nos falta lograr.

A HERIBERTO YÁÑEZ

Mi sous chef por más de una década y compañero por más de dos. Un sujeto admirable, un diamante en bruto con quien tuve la suerte de cruzar caminos. Una persona que encarna todos los valores que un profesional de la gastronomía debe tener. Ojalá que hubiera más Heribertos, de ser así, este sería un mundo mejor. Un héroe anónimo, un héroe silencioso, de esos que no usan capa.

El lugar en donde trabajamos debe mucho de su éxito al buen trabajo y dedicación de Heriberto; la institución como tal, posiblemente no se lo

reconozca o no lo note, pero yo sí, siempre le estaré agradecido.

Si fuéramos soldados y entráramos en guerra, querría tener a mi lado a Heriberto, así de grande es mi respeto y admiración por él.

Gracias, "Tarro".

A CARLOS NAVARRO

Carlos fue mi entrenador de Muay Thai por casi quince años, el primer mexicano en triunfar en el célebre estadio Lumpinee de Bangkok y en pelear en el estadio Rajadamnern.

Siempre he tenido la necesidad de descargar mi animosidad de alguna manera, en la práctica de este deporte encontré un refugio y un balance. Las

enseñanzas de Carlos en el cuadrilátero, siempre tenían una aplicación a la vida real; curiosamente en la práctica de este arte marcial, vi reflejados muchos de los valores que requiere la gastronomía: la disciplina, la repetición constante y la entrega absoluta.

Vi cómo en el cuadrilatero, al igual que en la cocina, el estar mal preparado tenía una consecuencia inmediata, cómo no existen atajos para el éxito y cómo la disciplina férrea siempre supera al talento nato.

Fueron muchas las lecciones aprendidas a través de sus enseñanzas y de su ejemplo. Puedo decir, sin temor a equivocarme, que como chef le debo

mucho a Carlos.

A mi compadre José Moreno Braun, (Y a mi comadre Cibelle, su hermosa esposa).
El valor de tener un amigo incondicional, quien siempre tiene fe en ti, que te respalda, te escucha, te retroalimenta y te enriquece con sus experiencias y conversaciones, es una de las dichas más grandes que hay. Creo que como profesionales, hemos de procurar siempre el rodearnos de gente inteligente y exitosa. Gracias por todo, compadre, siempre serás una persona inspiradora para mí.
De corazón, les puedo decir que

quisiera que cada persona en el mundo tuviera un "compadre Pepe", así como lo tengo yo.

A GUSTAVO Y NORMA SCHERENBERG

Confiar en un sujeto al que no conoces, de quien solo has probado un par de platos, y arriesgarse a hacer la inversión de poner un hermoso restaurante que va a girar en torno a la cocina de este perfecto desconocido, no debe ser fácil.

Así que muchas gracias por la confianza y por la amistad tan sincera que me han brindado, nunca lo voy a olvidar. La clase de detalles, y el trato que me dan me hace sentir muy halagado, muy motivado y el trato con personas de tan buen corazón y de tan

buen gusto como ustedes es altamente enriquecedor. Siempre van a contar con toda mi gratitud.

Gracias, Alejandro Pérez y demás socios y amigos de Chihuahua.

A ÓSCAR ARRIAGA

Mi primer amigo en la cocina; en realidad una amistad muy improbable pero muy afortunada. Nunca olvidaré cómo yo no estaba a la altura de la operación de ese restaurante durante los primeros días, mientras lograba acostumbrarme a ese nivel de exigencia gastronómica, el siempre hábil Óscar estaba ahí, ayudándome sin que el chef se diera cuenta. Óscar no lo sabe, pero yo siempre me sentiré en deuda con él.

Fue él quien me dijo: —Luis, deberías escribir un libro.

Así que Óscar, aquí está, esto te lo debo a ti. ¡Gracias!

A JAVIER CRUZ R.

Un hombre a quien tengo que llamar "padrino", un sujeto de gran iniciativa y energía incansable; gracias a gente como Javier las cosas suceden y el mundo sigue girando. Javier comenzó un gran festival gastronómico Mitotl, y me honró invitándome a su primer edición, de ahí nació una gran amistad y una gran admiración de mi parte hacia él. Es precisamente en la tercera edición de ese festival en donde estoy lanzando esta obra, en gran parte motivado por la

respuesta del público asistente ante mi cocina y mis palabras. Te estaré siempre agradecido, padrino.

A GUILLERMO GONZÁLEZ

Otro de mis socios, el entrañable "Bololo". Siempre paciente, siempre amable y generoso. La cara más sonriente del restaurante y el mejor anfitrión que conozco.

A LIGIA VALDÉS

Por su ayuda con el diseño de este libro, producción, revisión, sugerencias, porras, buenas vibras, positivismo, apoyo a mi carrera como chef, como fotógrafo y como escritor.

Su colaboración en esta obra es

invaluable. Gracias por todo, Ligia.

A LUIS GERMÁN GONZÁLEZ Y MARIO MEADE

Compañeros del fogón desde mis inicios en la cocina, entrañables y ejemplares amigos de los que he aprendido mucho a lo largo del camino y quienes me siguen privilegiando con su amistad.

A RUBÉN RODRÍGUEZ

Uno de mis jefes de cocina, alguien con quien me comunico más a través de la cocina que de las palabras. El par de manos más hábiles que conozco y los ojos más perceptivos del medio. Un sujeto cuyo sentido de la anticipación lo pone por encima de cualquier posible

imprevisto. Rubén está ahí, siempre fiel y batiéndose como un grande. ¡Gracias, Rubén!

A HUGO GARCÍA

Un joven talento que está en mi equipo y quien, a pesar de mi mal carácter y dureza, ha permanecido siempre fiel al equipo y acompañándome en cada apertura. Sigue así, Hugo, cosas buenas le pasan a quien se compromete de esa forma con la profesión.

A SERGIO MÉNDEZ
Y JUAN CARLOS DE SANTIAGO

Mis primos y cómplices de vagancias y aventuras de la infancia y juventud. Fueron los hermanos que nunca tuve y

con quienes crecí. Se dice que uno es la suma de las cinco personas con las que más se relaciona en la vida; de ser verdad la teoría, he de decir que gracias a ellos adopté buena parte de mi sentido del humor. Sé que tan solo el hecho de mencionarlos de forma amable, me convertirá en el blanco de sus bromas y comentarios burlones, pero es eso precisamente a lo que me refiero y por eso los aprecio tanto. Si algún día alcanzo un atisbo de fama involuntaria y llego a tener algún desplante de estrella de rock and roll, en un minuto, con sus bromas e irreverencia, ese par me pondría los pies en el suelo.

CHEF XU JI FENG, ALIAS "MIGUEL"

Ese chef chino, oriundo de Beijing, fue un verdadero y gran maestro en lo que se refiere a la delicadeza y precisión de la más alta técnica china. "Miguel" no hablaba español, ni tampoco inglés, pero ambos nos dábamos a entender a través de los principios de la cocina; él con su impecable técnica oriental, yo tratando de secundarlo con mi técnica francesa. Al final surgió una amistad muy improbable; me despertó un cariño y admiración muy profundos por la cocina china. Hoy me siento orgulloso de presumirlo como maestro. Miguel es hoy un chef empresario, su restaurante es La muralla china en Puerto Vallarta.

A BETTY VÁZQUEZ

Mi master chef favorita. Una mujer que, tal como ella misma narra en el prólogo, conocí por una afortunada coincidencia. Es una chef de gran fama y reconocimiento quien encarna, a la perfección, todos los valores que nos requiere la cocina. Betty es una gran maestra, amiga, ejemplo para las nuevas generaciones de cocineros y aspirantes a chefs. Es una mujer con más de tres décadas de experiencia y quien lleva las riendas de la comida del hotel Garza Canela en San Blas, Nayarit.

¡Gracias por tu apoyo, Betty!

A HUGO OROZCO

Excompañero de trabajo y gran amigo, actualmente es un chef exitoso en Nueva

York. Alguien que pone en claro el cómo apegarse a un concepto y el cómo ejecutar las cosas a cabalidad, a pesar del trabajo duro implicado, siempre rendirá grandes satisfacciones a largo plazo. Todo un ejemplo de persona y de profesional. Que sigan los éxitos con "La Slowteria", don Hugo.

MARGARITA DURAN

Una excelente amiga, compañera, autora y además una vegana congruente al cien por ciento. Muchas gracias por tu amistad y tu apoyo para la realización de este libro. Me lo hiciste mucho más fácil; disculpa las bromas a costa de los vegetarianos y veganos en esta obra. Aplican a todos, menos a ti.

PABLO MASSA

Pablo fue mi compañero en ese plantel que se dice universidad. Desde el momento que lo vi, supe que era un personaje interesante. Él representaba la quintaescencia de lo que es un cocinero. Un tipo de expresión dura pero de sonrisa cálida y fácil para quien la merece; llevaba tatuajes, barba y una cabellera en corte mohawk, rasurada hasta quedar con el cráneo limpio, o bien permitía que el pelo le creciera y se lo teñía de azul. Todo dependía del humor del mes. Esto hace veinticinco años, es decir, antes de que esa imagen estuviera de moda entre los hipsters y aspirantes a chef. Portaba también un

afiladísimo y enorme cuchillo al que llamaba “Pánfilo”.

Admiro a Pablo, ya que además de todas sus virtudes como amigo y ser humano, él sigue tras el fogón. Tuvo mil opciones, pero él escogió seguir cocinando. No tiene ínfulas de rock star, no hace presencia en redes y no escribe hashtags ridículos. Él es pura cocina y muy buena.

Me quito el sombrero ante ti, amigo.

GERARDO “JERRY” PALACIO

Socio, gran amigo y cómplice de francachelas, un sujeto que confió en mí y en mis socios para la apertura de un negocio que no tuvo éxito.

Sin embargo, la amistad siguió,

continuaron más negocios que sí fructificaron debidamente, a pesar de las dificultades que vivimos en algunos momentos, siempre permaneció allí, él y su encantadora familia.

Gracias, “Jerry”.

LUIS ENRIQUE GUTIÉRREZ ORTIZ
MONASTERIO

Alias “Legom”. Un escritor y dramaturgo con tantos premios y reconocimientos en el ámbito del teatro mundial que si los enumerara, necesitaría añadir varias cuartillas.

Nuestra amistad suena bastante improbable, ya que ni siquiera nos conocemos en persona, pero a través de su teatro y sus letras fui desarrollando

mucha admiración por él. Sus escritos siempre despertaron mi asombro por su uso del lenguaje, su sentido del humor, y por su manera de percibir la vida.

Mi atrevimiento pagó. Tal como toqué puertas de restaurantes muy importantes sin importarme si me "bateaban", un buen día, me atreví a pedirle que me escribiera un epílogo; y para mi fortuna, él accedió.

Gracias, Legom. Tus letras, desde hace muchos años en que te sigo, fueron piedra angular para que me atreviera a comenzar con la aventura de escribir.

Que sigan los éxitos, te deseo muy buena salud y mucha prosperidad porque te la mereces.

ENRIQUE ARCE ORDEIG

Gracias a Enrique conocí a Legom, pero además, es la clase de amigos con quien puedo platicar como tanto me gusta, pero que a veces nuestra irritante mexicanidad nos impide.

Es decir, podemos hablar seriamente y de temas profundos por horas sin que una broma estúpida, una ocurrencia fuera de lugar, o una mínima oportunidad de burla surja como pretexto para "echar carrilla" y cortar el hilo de una plática inteligente.

Mis conversaciones con Enrique fueron fundamentales para que escribiera este libro, además, Enrique, como persona inteligente, siempre se rodea de gente

muy interesante e intelectual, con quienes tiene la gracia de presentarme.

Gracias, Enrique.

ROCÍO CALDERÓN PRADO

Desconozco el medio editorial, tanto como desconozco de ciencia aeroespacial. Pero para mi buena suerte, apareció Rocío, a quien yo cariñosamente llamo "Mi editora en jefe".

Gracias, Rocío, sin tu guía seguiría perdido y dando palos de ciego en estos menesteres.

Tu ayuda y buena disposición ha sido invaluable para mí.

A cada cocinero, lavaloza, chef, sous

chef, encargado de turno, auxiliar de cocina, mesero, capitán, gerente, maître d', garroteros, hostess, bartender, cajera, almacenista, jefe de compras, contralor y chofer con quien haya trabajado.

En verdad que escogimos una carrera que requiere de sacrificios y trabajo duro. En gran medida, cada uno de ustedes pone un granito de arena muy importante para que este gremio sea lo que es.

Y por último, pero no por ello menos importante...

A ustedes, mis tres lectores, quienes hicieron el desembolso para poder leer los dislates, disparates, rabietas y

anécdotas que conforman este libro.

En verdad espero que lo encuentren de utilidad y su lectura les sea de algún provecho; en caso de no ser así, el papel en el que está impreso es altamente inflamable y les garantizo que con cada una de las páginas podrán encender ese omnipresente fogón de la cocina al cual se le descompuso el piloto.

Me propuse que este libro tuviera alguna utilidad a toda costa, así que ahí tienen un par de opciones.

Carpe diem.

He sido un cocinero toda mi vida, pero sigo aprendiendo cómo ser

un chef. Siempre estoy aprendiendo nuevas técnicas y mejorando mis conocimientos porque siempre hay algo nuevo por aprender y nuevos horizontes por descubrir.

José Andrés

PRÓLOGO EN EL EPÍLOGO

UN CHEF QUE SABÍA DEMASIADO

LUIS ENRIQUE GUTIÉRREZ O.M.

En la literatura gastronómica hay dos tipos de libros: el de recetas y el de la experiencia. El de recetas relata lo mecánico, pretende lo imposible: bajar a cantidades y procedimientos algo que es absolutamente íntimo, personal. Un libro de recetas es, pues, como una clase de pintura con Bob Ross. Los libros que relatan la experiencia, de los que forma parte este, curiosamente de lo que menos

hablan es de los alimentos, pero rescatan esa parte escurridiza e imprecisa del alma que va detrás de cada platillo. Estos son los valiosos.

Hay que haber trabajado en una cocina para entender que la cocina es como la guerra, pero para hombres. Sería fácil comparar una cocina a estar metido a media refriega en un submarino de bolsillo entre doce mexicanos con cuchillos afilados que se estorban todo el tiempo para salvar el turno. Pero ya quedamos que la guerra es para mariquitas que pelean solo un día o dos por semana: la cocina está en guerra declarada todos los días del año, y dos o tres turnos por día, porque para

matarnos está bien fácil, eso se hace una vez y ya, o matamos o nos matan, así. En la guerra se juega lo más burdo y elemental del ser humano, en la cocina, lo más sublime. Y para eso hay que fajarse. A la luz de la cocina, pues, la guerra parece una manera muy estúpida de usar los cuchillos.

El chef Luis Jiménez de Santiago se propuso un libro para aleccionar a esos aprendices de hípster que salen por manadas de las escuelas de gastronomía. Eso está bien. Alguien tenía que decirles, con conocimiento de causa, de qué se trata la vida en un restaurante y cómo se gana el título de chef. Eso está bien.

Pero el chef Jiménez es mucho más que esa tía regañona que se promete en sus primeras palabras, y con este libro logra un bello recorrido por una vida dedicada a la más generosa de todas las artes: la cocina. Entre regaño y regaño, nos relata la intensidad de su oficio, nos presenta a esas personas que lo fueron conformando como chef y como ser humano: desde su madre que hacía de las comidas una celebración gastronómica hasta los imbéciles que boicotean su cocina, pasando por socios y por esos grandes chefs que fueron sus mentores. Un registro muy personal, a veces realmente conmovedor, que va todavía más allá de la cocina, y nos

muestra un hombre enamorado de su trabajo, satisfecho, agradecido con la vida y generoso. Y es que a los cuarenta años de edad, por razones que parecen ser meramente biológicas, nos da por hacer un corte de caja de lo que ha sido nuestra vida hasta el momento. En este análisis solo hay dos conclusiones posibles: admitimos que somos unos tarados y desperdiciamos lo mejor de la vida, que no podemos estar peor que al principio porque al principio estábamos en pelotas, mojados y chillando; concluimos eso o, la segunda opción: encontramos la satisfacción plena, el orgullo de haber aprovechado este tramo vital. Por alguna razón, el corte de los

cuarenta no admite resultados intermedios. O la jodimos o la hicimos en grande. Así es la cosa. El chef Jiménez pertenece al segundo grupo, en este libro, se muestra al final del turno de la comida y observa con beneplácito esa gran cocina que es su vida. Sabe que en estos años hizo lo correcto, que escogió el camino adecuado y lo recorrió cabalmente. En estos tiempos de egoísmo desmedido, de incapacidad de ver al otro o cualquier cosa más allá de la pantalla del celular, da gusto encontrarse con uno de estos hombres valiosos que se crecen en el servicio a los demás, que han tenido una vida terrible detrás de las planchas más

quemantes y bajo los cuchillos más filosos por dar belleza a nuestros nada sagrados alimentos, que han sacrificado para ellos mucho de lo bueno de la vida, y aún así están conscientes de no haberse equivocado.

PERO QUERÍAS SER CHEF...

"Mamá... Cuando yo sea grande quiero ser chef".
Dije a mis cinco años de edad.

No sabía en lo que me metía.

Nunca imaginé que la cocina profesional implicara tanto sacrificio, tantas horas de trabajo, ni que me llevaría a hermanarme con personas tan diferentes y a la vez tan similares.

La cocina me llevó a conocer el mundo, a trabar nuevas amistades, a derramar sangre, lágrimas y mucho sudor.

Viví la tragedia, la comedia y el drama de la operación de las cocinas profesionales. Recorrí caminos largos y tortuosos para poder ostentar con dignidad el título de "chef".

Quiero que conozcas el esfuerzo, el sacrificio, la entrega, la pasión y la intensidad que requiere esta profesión a la que dices querer dedicarte.

Si eres un estudiante de la escuela culinaria o quieres convertirte en un chef, este es un libro que tienes que leer.

Luis Jiménez de Santiago

Chef con más de 25 años de trayectoria profesional y con experiencia en tres continentes. Profesor universitario, asesor gastronómico y desde hace más de una década, chef corporativo-socio de un prestigioso restaurante con sucursales en un par de ciudades.